



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ

**Методи визначання органолептичних показників,
готовності концентратів до вживання
та оцінювання дисперсності суспензії**

ДСТУ 7662:2014

Відповідає офіційному тексту

Київ
МІНЕКОНОМРОЗВИТКУ УКРАЇНИ
2015

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Національний аграрний університет та Закрите акціонерне товариство «Укркондитер»
РОЗРОБНИКИ: **В. Войцехівський**, канд. с.-г. наук; **Ю. Кожанов**; **Л. Мацейко**, канд. с.-г. наук;
В. Насіковський, канд. с.-г. наук; **А. Сеньков**, канд. с.-г. наук (науковий керівник)
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Мінекономрозвитку України № 1484 від 29 грудня 2014 р.
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 15113.3–77)

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати та розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Мінекономрозвитку України

Мінекономрозвитку України, 2015

ЗМІСТ

	с.
1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Відбирання та готування проб до випробовування.....	2
5 Метод визначання органолептичних показників.....	2
6 Метод визначання готовності концентратів до вживання	3
7 Метод оцінювання дисперсності суспензії в концентратах «напої з молоком або з вершками».....	3
8 Вимоги щодо безпеки	4
Додаток А Бібліографія.....	4

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ

Методи визначання органолептичних показників,
готовності концентратів до вживання
та оцінювання дисперсності суспензії

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

Методы определения органолептических показателей,
готовности концентратов к употреблению
и оцениванию дисперсности суспензии

FOOD CONCENTRATES

Methods for determination of organoleptic properties,
preparedness of concentrates for using and evaluation
of suspension dispersity

Чинний від 2015–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на харчові концентрати і встановлює методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до вживання і оцінювання дисперсності суспензії в концентратах «напої з молоком або з вершками».

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 7661:2014 Концентрати харчові. Правила приймання, відбирання та готування проб

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека.

Загальні вимоги)

ГОСТ 334–73 Бумага масштабно-координатная. Технические условия (Папір масштабно-координатний. Технічні умови)

ГОСТ 1770–74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия (Посуд мірний лабораторний скляний. Циліндри, мензурки, колби, пробірки. Загальні технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

ГОСТ 14919–83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия (Електроплити, електроплитки та жарильні електрошкафи побутові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 18510–87 Бумага писчая. Технические условия (Папір для писання. Технічні умови)

ГОСТ 19327–84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия (Концентрати харчові. Перші та другі обідні страви. Загальні технічні умови)

ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (Посуд і обладнання лабораторні скляні. Типи, основні параметри та розміри)

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовування)
ДСанПІН 2.2.4-171–10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті у цьому стандарті, та визначення позначених ними понять.

3.1 дисперсність суспензії

Час, протягом якого в суспензії буде помітним відстоювання осаду

3.2 суспензія

Суміш рідини з твердими частинками, що перебувають у зваженому стані.

4 ВІДБИРАННЯ ТА ГОТУВАННЯ ПРОБ ДО ВИПРОБОВУВАННЯ

Відбирання та готування проб — згідно з ДСТУ 7661.

5 МЕТОД ВИЗНАЧАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ

5.1 Суть методу

Суть методу полягає в органолептичному оцінюванні зовнішнього вигляду, кольору, запаху, смаку та консистенції продукції.

5.2 Засоби та допоміжні пристрої

Використовують такі засоби та допоміжні пристрої, як:

- електроплитка побутова — згідно з ГОСТ 14919 або пальник газовий — згідно з чинним нормативним документом;
- папір білий — згідно з ГОСТ 18510;
- посуд металевий діаметром 150 мм заввишки 110 мм — згідно з чинним нормативним документом;
- столове приладдя з нержавкої сталі — згідно з чинним нормативним документом;
- тарілки порцелянові білі — згідно з чинним нормативним документом;
- термометр скляний — згідно з ГОСТ 28498.

Примітка. Допустимо застосовувати інші засоби вимірювання, метрологічні характеристики яких не нижчі, ніж зазначені.

5.3 Випробовування

5.3.1 Щоб визначити органолептичні показники концентратів у сухому вигляді, частину об'єднаної проби продукту переносять на аркуш білого паперу і за розсіяного денного світла або люмінесцентного освітлення візуально встановлюють форму часток і брикетів, шпаруватість, пухирчастість, а потім послідовно визначають запах, смак і консистенцію на відповідність їх вимогам чинних нормативних документів, затверджених в установленому порядку на кожен конкретний вид продукції.

5.3.2 Щоб визначити органолептичні показники, готові страви готують способами, зазначеними на етикетці (пакованні).

Використовуваний посуд має бути однакової форми та розміру, без сторонніх запахів.

Варять у посуді із закритою кришкою. Продукт поступово доводять до кипіння, періодично помішуючи.

5.3.3 Температура страви під час визначання її органолептичних показників має бути: $(20 \pm 5)^\circ\text{C}$ — для страв і кулінарних виробів, вживаних у холодному вигляді; $(55 \pm 5)^\circ\text{C}$ — для страв, вживаних у гарячому вигляді.

5.3.4 Кількість дегустованих зразків має бути не більше ніж десять. Страви з різким запахом або смаком потрібно дегустувати останніми.

5.4 Опрацювання результатів

Зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенцію готових страв визначають органолептично, готуючи продукт, і встановлюють їхню відповідність вимогам чинного нормативного документа на кожен конкретний вид продукції.

5.5 Протокол випробування

У протоколі випробування зазначають:

- назву продукту;
- стан продукту (сухі, готові страви), у якому виконано випробування;

- результати випробування за кожним конкретним показником (за формою, шпаруватістю, запахом, смаком тощо);
- висновки про відповідність окремих показників чинному нормативному документу на конкретний вид продукції;
- наявність різних присмаків, сторонніх запахів, що не відповідають набору інгредієнтів харчових концентратів і спричинені дією зовнішніх чинників, зазначають окремо.

6 МЕТОД ВИЗНАЧАННЯ ГОТОВНОСТІ КОНЦЕНТРАТІВ ДО ВЖИВАННЯ

6.1 Суть методу

Суть методу полягає в органолептичному оцінюванні відновлюваних концентратів згідно з ГОСТ 19327. Відновлюваність концентратів швидкого приготування визначають за тривалістю готування продукту до готовності для вживання.

6.2 Засоби та допоміжні пристрої

Використовують такі засоби та допоміжні пристрої, як:

- ваги лабораторні загальної призначеності з найбільшою границею зважування не більше ніж 1 кг — згідно з чинним нормативним документом;
- вода питна — згідно з ГОСТ 2874 і ДСанПіН 2.2.4-171;
- електроплитка побутова — згідно з ГОСТ 14919 або пальник газовий — згідно з чинним нормативним документом;
- посуд металевий діаметром 150 мм заввишки 110 мм;
- приладдя столове з нержавкої сталі;
- тарілки порцелянові білі.

Примітка. Допустимо застосовувати інші засоби вимірювання, метрологічні характеристики яких не нижчі, ніж зазначені.

6.3 Випробовування

6.3.1 Продукт варять (готують) способом, який зазначено на етикетці (пакуванні), відповідно до технологічної інструкції. Готовність проби до вживання встановлюють органолептично за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, смаком готового продукту.

6.3.2 Якщо немає технологічної інструкції, продукт готують згідно з розділом 3 ГОСТ 19327, для чого наважку концентрату першої чи другої обідньої страви масою 50,0 г висипають, перемішуючи, в киплячу воду (100 см³ — для концентратів каш, 250 см³ — для концентратів рисового молочного супу, 500 см³ — для інших концентратів супів), доводять до кипіння і варять 1 хв, потім накривають кришкою і залишають для набубнявіння.

Щоб визначити тривалість відновлення концентрату, через кожну хвилину, після 5 хв від початку набубнявіння (для рисових — 10 хв), відбирають проби.

6.4 Опрацювання результатів

Готовність продукту до вживання встановлюють органолептично. За кінцевий результат випробування приймають мінімальну тривалість відновлення страви.

6.5 Протокол випробування

У протоколі випробування зазначають:

- назву продукту;
- особливості технології приготування (за технологічною інструкцією чи іншим способом);
- фактичну тривалість приготування страви у хвилинах;
- відповідність тривалості приготування чинному нормативному документу на випробовуваний продукт.

7 МЕТОД ОЦІНЮВАННЯ ДИСПЕРСНОСТІ СУСПЕНЗІЇ В КОНЦЕНТРАТАХ «НАПОЇ З МОЛОКОМ АБО З ВЕРШКАМИ»

7.1 Суть методу

Суть методу полягає в оцінюванні дисперсності суспензії за висотою її шару.

7.2 Засоби та допоміжні пристрої

Використовують такі засоби та допоміжні пристрої, як:

- ваги лабораторні загальної призначеності — згідно з чинним нормативним документом;

— електроплитка побутова — згідно з ГОСТ 14919 або пальник газовий — згідно з чинним нормативним документом;

— секундомір — згідно з чинним нормативним документом;

— склянки хімічні місткістю 250 см³ діаметром 65 мм — згідно з ГОСТ 25336;

— паличка скляна лабораторна — згідно з чинним нормативним документом;

— папір масштабнo-координатний — згідно з ГОСТ 334;

— термометр скляний — згідно з ГОСТ 28498;

— циліндри мірні з ціною поділки 1 см³ — згідно з ГОСТ 1770.

7.3 Випробовування

У хімічну склянку поміщають наважку, взяту з об'єднаної проби, масою 40 г з похибкою не більше ніж 0,1 г, доливають 200 см³ води, нагрітої до температури (60 ± 2) °С, ретельно перемішують скляною паличкою до отримання тонкої суспензії та залишають відстоюватися.

7.4 Опрацювання результатів

Суспензію вважають досить дисперсною, якщо через 2 хв після змішування не буде помітним відстояний осад. Висоту осаду визначають масштабнo-координатним папером, приклавши стрічку до стінки хімічної склянки з напоем.

7.5 Протокол випробування

У протоколі випробування зазначають:

— назву продукту;

— висоту відстояного осаду;

— тривалість відстоювання;

— висновки про рівень дисперсності напою;

— відповідність дисперсності чинному нормативному документу на певний продукт.

8 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

До роботи в лабораторіях допускають осіб, що пройшли навчання та інструктаж з охорони праці згідно з «Типовим положенням про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці» [1].

Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

ДОДАТОК А
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Типове положенням про навчання, інструктаж і перевірку знань працівників з питань охорони праці. Затв. Держнаглядохоронпраці від 26.01.05 № 15.

Код УКНД 67.060

Ключові слова: концентрати харчові, колір, запах, смак, консистенція, готовність до вживання, дисперсність суспензії.