

**ЖЕЛАТИН ФОТОГРАФИЧЕСКИЙ****ГОСТ**

Метод определения продолжительности растворения

**25183.3-82**

Photographic gelatine

**(СТ СЭВ 2394-80)**

Method of determination of dissolution duration

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24 марта 1982 г. № 1202 срок действия установлен

с 01.01.1983 г.

до 01.01.1991 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт устанавливает метод определения продолжительности растворения фотографического желатина.

Метод основан на определении продолжительности растворения желатина в дистиллированной воде при определенной температуре. Определение проводится двумя способами.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 2394-80.

**1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ**

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 25183.1-82.

**2. АППАРАТУРА, РЕАКТИВЫ**

Секундомер по ГОСТ 5072-79.

Термостат водяной с мешалкой.

Стакан стеклянный типа ВН или В по ГОСТ 10394-72, вместимостью 250 или 500 см<sup>3</sup>.

Осветитель диффузионный.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709-72.

### 3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

#### 3.1. Определение по способу А

2,5 г желатина, взвешенного с погрешностью не более 0,01 г, помещают в стакан, заливают 50 см<sup>3</sup> дистиллированной воды с температурой 15—18 °С и оставляют набухать при комнатной температуре 30 мин. Затем стакан с содержимым помещают в термостат с температурой (45±1) °С и к набухшему желатину при перемешивании добавляют 50 см<sup>3</sup> горячей дистиллированной воды. Температуру горячей воды выбирают так, чтобы температура смеси составляла (45±1) °С. Смесь должна перемешиваться без образования пены так, чтобы все частички желатина до их полного растворения находились во взвешенном состоянии.

За продолжительность растворения принимают время с момента добавления горячей воды до полного растворения. В двух независимых определениях оно не должно различаться более чем на 2 мин.

#### 3.2. Определение по способу Б

10 г желатина, взвешенного с погрешностью не более 0,01 г, помещают в стакан, заливают 100 см<sup>3</sup> дистиллированной воды с температурой 15—18 °С и оставляют набухать при той же температуре 30 мин.

Затем стакан с содержимым помещают в термостат с температурой (40±1) °С и выдерживают при помешивании до полного растворения желатина.

Время, прошедшее с момента доведения температуры в стакане до 40 °С до полного растворения желатина, принимают за продолжительность растворения.

При возникновении разногласий применяют способ Б.