ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЖЕЛАТИН ФОТОГРАФИЧЕСКИЙ

Метод определения температуры плавления

ГОСТ 25183.6—82

Photographic gelatine
Method of determination of melting temperature

[CT C3B 2397-80]

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24 марта 1982 г. № 1205 срок действия установлен

c 01.01.1983 r.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт устанавливает метод определения температуры плавления фотографического желатина,

Метод основан на определении температуры плавления жела-

тинного студия.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 2397-80.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 25183.1—82.

2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ

Подставка для пробирок (чертеж), состоящий из двух пластин, изготовленных из листовой меди толщиной 3 мм и соединенных между собой тремя стержнями. Расстояние между пластинами 140 мм.

Термометр ртутный стеклянный по ГОСТ 2045—71 с ценой деления 0,1 °C и интервалом измеряемых температур от 0 до 100 °C.

Электроплитка с терморегулятором по ГОСТ 306-76.

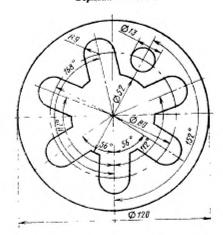
Пробирки стеклявные диаметром (16±1) мм и высотой (150± ±5) мм, типа П1 по ГОСТ 10515—75.

Пробки резиновые.

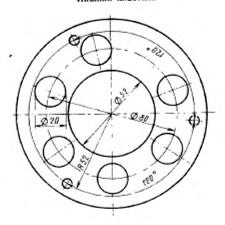
Кольца свиндовые.

Мещалка механическая с частотой вращения 50—60 мин-1 (об/мин).

Подставка для пробирок Верхняя пластина



Нижияя пластина



Стр. 3 ГОСТ 25183,6-82

Стакаи стеклянный типа ВН или В по ГОСТ 10394-72, вместимостью 2000 см³.

Гінпетки пе ГОСТ 20292—74, вместимостью 5 см³.

Раствор желатина 10 %-ный, свежеприготовленный по ГОСТ 25183.4-82, п. 3.

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

Для определения температуры плавления используют 10%-ный раствор желатина, охлажденный до (40±1)°С. В две пробирки наливают по (5±0,1) см³ раствора желатина и сразу ставят в стрего вертикальном положении в подставку, опускают в воду со льдом и выдерживают в течение 15 мин. Затем пробирки закрывают резиновыми пробками, надевают на них в упор к отогнутому краю свинцовые кольца (чтобы пробирки в стакане не опрокидывались) и в перевернутом виде в той же подставке погружают в стакан с водой температурой 20—22°С, соблюдая строго вертикальное положение пробирок. В центре стакана устанавливают мещалку, а в отверстии подставки укрепляют термометр на такой высоте, чтобы ртутный шарик его находился на уровне мениска студги желатина в пробирках. Стакан устанавливают на электроплитку и воду в стакане подогревают при помещивании так, чтобы се температура повышалась со скоростью 1°С/мин.

Температура воды, при которой желатиновый студень начинает сползать вниз, а пузырек воздуха проходит через него и доститает дна пробирки, принимают за температуру плавления студияжелатина. Температуру отсчитывают с погрешностью не более 0,1°C. В каждой пробирке температуру плавления определяют

два раза.

За результат испытания принимают среднее арифметическое значение четырех определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0.3 °C.