

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р ИСО  
763—  
2008

---

# ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

## Определение золы, нерастворимой в соляной кислоте

ISO 763:2003  
Fruit and vegetable products —  
Determination of ash insoluble in hydrochloric acid  
(IDT)

Издание официальное

БЗ 11—2008/432



Москва  
Стандартинформ  
2008

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ «ВНИИКОП») на основе аутентичного перевода международного стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 548-ст

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 763:2003 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение золы, нерастворимой в соляной кислоте» (ISO 763:2003 «Fruit and vegetable products — Determination of ash insoluble in hydrochloric acid»)

### 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежегодно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартиформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**Содержание**

1 Область применения . . . . .	1
2 Сущность метода . . . . .	1
3 Реактивы . . . . .	1
4 Приборы и оборудование . . . . .	1
5 Отбор проб . . . . .	1
6 Подготовка проб . . . . .	2
7 Проведение испытания . . . . .	2
8 Обработка результатов . . . . .	2
9 Повторяемость . . . . .	3
10 Протокол испытаний . . . . .	3
Библиография . . . . .	4

## ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

## Определение золы, нерастворимой в соляной кислоте

Fruit and vegetable products.  
Determination of ash insoluble in hydrochloric acid

Дата введения — 2010—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения золы, нерастворимой в соляной кислоте, в продуктах переработки фруктов и овощей. Метод предназначен для определения кремнийсодержащих примесей в сумме с нативными соединениями кремния в продукте.

Примечание — Метод определения минеральных примесей преимущественно почвенного происхождения установлен в ИСО 762 [1].

## 2 Сущность метода

Метод основан на озолении навески пробы при температуре 525 °С и выделении из золы минеральных веществ, нерастворимых в соляной кислоте.

## 3 Реактивы

Используют реактивы только признанной аналитической степени чистоты, если не оговорено другое, и дистиллированную или деминерализованную воду или воду аналогичной чистоты.

- 3.1 Кислота соляная, раствор массовой долей 10 %.
- 3.2 Серебро азотнокислое, раствор массовой концентрации 17 г/дм<sup>3</sup>.

## 4 Приборы и оборудование

Применяют обычное лабораторное оборудование, в частности, следующее:

- 4.1 Блендер.
- 4.2 Муфельная печь, пригодная для работы при температуре (525 ± 25) °С.
- 4.3 Водяная баня.
- 4.4 Шкаф сушильный, пригодный для работы при температуре (103 ± 2) °С.
- 4.5 Эксикатор, заполненный эффективным осушающим агентом.
- 4.6 Тигли для озоления кварцевые или платиновые.
- 4.7 Бумага фильтровальная обеззоленная.
- 4.8 Весы аналитические, пригодные для взвешивания с точностью до 0,0002 г.

## 5 Отбор проб

В лабораторию направляется представительная проба, не изменившая своих свойств и не поврежденная при транспортировании и хранении.

## 6 Подготовка проб

Пробы замороженных продуктов размораживают в закрытом контейнере, выделившуюся при этом жидкость добавляют к пробе перед перемешиванием. Перед взятием навески пробу тщательно перемешивают, при необходимости используя блендер по 4.1.

## 7 Проведение испытания

### 7.1 Подготовка первого тигля

Пустой тигель по 4.6 прокаливают в муфельной печи по 4.2 при температуре озоления, после чего охлаждают в эксикаторе по 4.5 и взвешивают с точностью до 0,0002 г. Данную процедуру повторяют до достижения постоянной массы тигля.

### 7.2 Навеска пробы

Навеску пробы, подготовленной по разделу 6, массой от 4 до 25 г (в зависимости от содержания влаги в продукте), взятую с точностью до 0,01 г, помещают в подготовленный по 7.1 тигель. При анализе жидких продуктов допускается брать порцию пробы для испытания по объему (см. 8.2).

### 7.3 Проведение анализа

#### 7.3.1 Высушивание

Тигель с содержимым помещают на кипящую водяную баню по 4.3 и выпаривают влагу, присутствующую в продукте. Окончательное досушивание проводят в сушильном шкафу при температуре 103 °С. Для сухих продуктов процедура высушивания необязательна.

#### 7.3.2 Озоление

После высушивания (при необходимости) навеску пробы обугливают, затем полностью озоляют в муфельной печи по 3.2 при температуре 525 °С, при этом окраска зола может остаться серой.

В некоторых случаях для продуктов с высоким содержанием сахара необходимо провести первичное озоление при существенно более низкой температуре для предотвращения пенообразования и, соответственно, потерь пены. С этой целью высушенную навеску пробы аккуратно нагревают на электрической плите до тех пор, пока большая часть органического материала пробы не обуглится.

Для продуктов, содержащих более 2 % хлорида натрия, рекомендуется уменьшать содержание соли следующим способом. Проводят первичное озоление навески пробы, после чего обугленный остаток несколько раз промывают малыми порциями горячей дистиллированной воды.

#### 7.3.3 Обработка соляной кислотой

Тигель с озоленной навеской пробы охлаждают в эксикаторе по 4.5, после чего в него вносят от 10 до 25 см<sup>3</sup> раствора соляной кислоты по 4.1. Тигель закрывают часовым стеклом и выдерживают на кипящей водяной бане по 4.3 (15 ± 2) мин, после чего его содержимое фильтруют через фильтровальную бумагу по 4.7, помещенную в воронку. Тигель ополаскивают горячей водой, смыв фильтруют через тот же фильтр. Фильтр с осадком промывают водой до получения в фильтрате отрицательной реакции на хлорид-ион с раствором нитрата серебра по 3.2.

#### 7.3.4 Подготовка второго тигля

Готовят новый тигель по 4.6 в соответствии с процедурой, описанной в 7.1, или очищают первый тигель. Тигель прокаливают в муфельной печи по 4.2 при температуре озоления, после чего охлаждают в эксикаторе и взвешивают с точностью до 0,0002 г. Данную процедуру повторяют до достижения постоянной массы тигля.

#### 7.3.5 Высушивание и озоление

Фильтр с осадком помещают в тигель, высушивают в сушильном шкафу по 4.4 при температуре 103 °С, после чего озоляют в муфельной печи по 4.2 при температуре (525 ± 25) °С в течение (30 ± 2) мин. По завершении озоления тигель охлаждают в эксикаторе по 4.5, после чего взвешивают с точностью до 0,0002 г. Данную процедуру повторяют до достижения постоянной массы тигля.

## 8 Обработка результатов

### 8.1 Метод расчета

Массовую долю золы, нерастворимой в соляной кислоте,  $w$ , %, рассчитывают по формуле

$$w = \frac{m_2 - m_3}{m_0 - m_1} \cdot 100, \quad (1)$$

где  $m_0$  — масса тигля с навеской по 7.2, г;  
 $m_1$  — масса пустого тигля по 7.1, г;  
 $m_2$  — масса тигля с золой, нерастворимой в кислоте, по 7.3.5, г;  
 $m_3$  — масса второго пустого тигля по 7.3.4, г;

Результаты округляют до второго десятичного знака.

## 8.2 Другой метод представления результатов

Для жидких продуктов допустимо выражать результаты в граммах на 100 см<sup>3</sup> продукта при условии взятия порции пробы по 7.2 для испытания по объему. Содержание золы, нерастворимой в соляной кислоте,  $w'$  в этом случае рассчитывают по формуле

$$w' = \frac{m_2 - m_1}{V} 100, \quad (2)$$

где  $m_0$  — масса тигля с навеской по 7.2, г;  
 $m_1$  — масса пустого тигля по 7.1, г;  
 $V$  — объем пробы, взятый для испытания, см<sup>3</sup>.

## 9 Повторяемость

Расхождение между результатами двух измерений, полученными на идентичном испытуемом материале одним оператором с использованием одного и того же оборудования в пределах кратчайшего из возможных интервалов времени, будет превышать 0,01 г золы, нерастворимой в соляной кислоте, на 100 г продукта не более чем в 5 % случаев.

## 10 Протокол испытаний

Протокол испытаний должен содержать:

- всю информацию, необходимую для исчерпывающей идентификации пробы;
- метод отбора проб, если он известен;
- использованный метод испытания со ссылкой на настоящий стандарт;
- все детали проведения испытания, не оговоренные в настоящем стандарте или не считающиеся обязательными, а также все инциденты, наблюдавшиеся при проведении испытания, которые могли повлиять на конечный результат;
- результаты испытаний или конечный результат с оценкой сходимости, если она проверена.

Библиография

- [1] ИСО 762:2003 Продукты плодовоовощные. Определение содержания минеральных примесей

---

УДК 664.841/851.001.4:006.354

ОКС 67.080.01

Н59

ОКСТУ 9109

Ключевые слова: продукты переработки плодов и овощей, определение золы, нерастворимой в соляной кислоте

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *Н.С. Гришанова*  
Корректор *Е.Д. Дульнева*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 26.08.2009. Подписано в печать 21.09.2009. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,50. Тираж 370 экз. Зак. 602.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 8.