



ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ
СОЮЗА ССР

**ПЛОДЫ ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР.
ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ
МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА
ГОСТ 17082.2-88—ГОСТ 17082.5-88**

Издание официальное

5 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

**ПЛОДЫ ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР
ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ****Метод определения влажности**Fruits of ethereal-oil crops.
Industrial raw material.
Method for determination of moisture**ГОСТ
17082.2—88**

ОКСТУ 9709

Срок действия с 01.07.89
до 01.07.94**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на плоды эфирномасличных культур, предназначенные для промышленной переработки и использования в качестве пряностей, и устанавливает метод определения влажности.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 17082.6.

2. АППАРАТУРА И РЕАКТИВЫ

Шкаф сушильный электрический, обеспечивающий постоянную температуру $(130 \pm 2)^\circ\text{C}$.

Весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г.
Эксикатор 2—190(250) по ГОСТ 25336.

Совочек.

Бюксы стеклянные или металлические.

Часы.

Щипцы тигельные.

Банка стеклянная или бутылка с широким горлом с плотно закрывающейся крышкой или пробкой.

Кальций хлористый технический по ГОСТ 450.

Вазелин технический.

3. ПОДГОТОВКА К ОПРЕДЕЛЕНИЮ

3.1. Из предварительно выделенной из средней пробы навески плодов массой около 30 г отбирают совочком из разных мест две

аналитические пробы плодов массой $(5,00 \pm 0,01)$ г каждая. Плоды каждой аналитической пробы помещают в предварительно высушенные и пронумерованные бюксы, закрывают их крышками и взвешивают.

3.2. Остаток плодов в навеске помещают в банку или бутылку, плотно закрывают крышкой или пробкой и сохраняют на случай повторного определения.

3.3. В нижнюю часть эксикатора насыпают сухой хлористый кальций, который не реже одного раза в месяц прокаливают в фарфоровой чашке до превращения его в аморфную массу.

Прошлифованные края крышки эксикатора смазывают тонким слоем вазелина.

4. ПРОВЕДЕНИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

4.1. В предварительно нагретый до 140°C сушильный шкаф быстро помещают бюксы с аналитическими пробами плодов в один ряд вместе со снятыми с них крышками.

Высушивание проводят при температуре $(130 \pm 2)^\circ\text{C}$ в течение 40 мин после установления в шкафу заданной температуры.

4.2. Бюксы с высушенными плодами аналитической пробы быстро закрывают крышками и переносят тигельными щипцами в эксикатор для охлаждения в течение 30 мин.

4.3. После охлаждения бюксы с аналитическими пробами взвешивают.

4.4. При влажности плодов более 18% взвешенные после первоначального высушивания бюксы с пробами плодов вторично высушивают в сушильном шкафу при температуре $(130 \pm 2)^\circ\text{C}$ в течение 30 мин.

После охлаждения бюксы с пробами плодов снова взвешивают и если расхождение между результатами первоначального и повторного взвешиваний не превышает 0,01 г, высушивание проб прекращают, а если превышает, то высушивание повторяют до тех пор, пока расхождение между результатами двух последующих взвешиваний будет не более 0,01 г.

4.5. Все взвешивания проб проводят с погрешностью не более 0,01 г.

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

5.1. Влажность плодов в каждой аналитической пробе (W) в процентах вычисляют по формуле

$$W = \frac{m - m_1}{m_2} \cdot 100,$$

где m — масса бюксы с аналитической пробой до высушивания, г;

m_1 — масса бюксы с аналитической пробой после высушивания, г;

m_2 — масса аналитической пробы плодов до высушивания, г.

5.2. За окончательный результат определения принимают среднее арифметическое результатов определения двух аналитических проб.

5.3. Расхождение между результатами определения двух аналитических проб должно быть не более 0,2%. При превышении этой нормы определение повторяют на вновь отобранных из остатка плодов в навеске двум аналитическим пробам и, если при повторном определении это расхождение будет более 0,2%, то за окончательный результат влажности принимают среднее арифметическое результатов определения четырех аналитических проб.

5.4. Расхождение между результатами первоначального и повторного или контрольного определений должно быть не более 0,5%.

5.5. Все вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

5.6. Округление результатов вычисления проводят следующим образом: если первая из отбрасываемых цифр равна или более 5, то последнюю сохраняемую цифру увеличивают на единицу, если менее 5, то ее оставляют без изменения.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Г. Г. Васюта, А. П. Шляпникова, Л. В. Коваленко, О. А. Пехова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.12.88 № 4543

3. ВЗАМЕН ГОСТ 17082.2—78

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 450—77	2
ГОСТ 17082.6—87	1
ГОСТ 25336—82	2