

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 см³.

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 см³ 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 см³ 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 см³ 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.