

**ПЛОДЫ ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР  
ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ****Методы определения запаха и  
зараженности вредителями****ГОСТ  
17082.4—88**Fruits of ethereal-oil crops.  
Industrial raw material.Methods for determination of odour and  
pest contamination

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 методы определения запаха и зараженности вредителями.

**1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ**

Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 17082.6.

**2. АППАРАТУРА**Весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 1 г.  
Часы.

Рассев.

Лупа коническая с увеличением 5—10× по ГОСТ 25706.

Стекло.

Игла препарировальная.

Скальпель по ГОСТ 21240.

Сито с отверстиями диаметром 1,5 мм.

**3. ПРОВЕДЕНИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ****3.1. Определение запаха**

3.1.1. Из средней пробы выделяют навеску плодов массой (100±10) г, выделяют из нее крупную сорную примесь (солому, комочки земли, камешки и т. п.) и устанавливают запах плодов.

3.1.2. При слабо выраженном постороннем запахе, не свойственном нормальным плодам, для его усиления плоды навески по-

мешают на сетку и в течение 2—3 мин пропаривают над сосудом с кипящей водой.

Пропаренные плоды высыпают на лист чистой бумаги и исследуют на присутствие постороннего запаха.

### 3.2. Определение зараженности клещом

3.2.1. Среднюю пробу после выделения из нее навесок для определения влажности взвешивают с погрешностью не более 1 г и просеивают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм вручную в течение 2 мин при 120 круговых движениях в минуту или механизированным способом в течение 1 мин при 150 круговых движениях в минуту.

3.2.2. При температуре плодов ниже 10°C проход через сито прогревают при температуре 25—30°C в течение 20—30 мин, с тем чтобы вызвать активизацию клещей, впадших в оцепенение.

3.2.3. Проход через сито рассыпают тонким слоем на стекле с подложенным под него листом черной бумаги, рассматривают под лупой и подсчитывают количество клещей.

3.2.4. По количеству клещей в пересчете на 1 кг плодов определяют степень зараженности плодов в соответствии с таблицей.

Степень зараженности	Количество клещей в 1 кг плодов, шт.
I	20 и менее
II	21 и более, но свободно передвигающихся, не образующих скоплений
III	Клещи образуют войлочные скопления

### 3.3. Определение зараженности семеедом

3.3.1. Из средней пробы отбирают подряд 100 целых плодов анализируемой культуры, раскалывают их скальпелем или препарировальной иглой и каждую половинку освобождают от плодовой оболочки.

При осмотре выпуклой части полуплодиков выявляют и подсчитывают количество плодов с личинками семееда.

3.3.2. Зараженность семеедом выражают в процентах по количеству плодов с личинками семееда, выявленных в 100 плодах.

## 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 № 4546

- 3. ВЗАМЕН** ГОСТ 17082.4—78

- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 17082.6—87	1
ГОСТ 21240—77	2
ГОСТ 25706—83	2