

# ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ

## МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ НАМОКАЕМОСТИ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2012



## ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ

## Метод определения намокаемости

Bisquits.

Method for determination of swelling in water

ГОСТ  
10114—80  
Взамен  
ГОСТ 10114—62МКС 67.060  
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 7 мая 1980 г. № 2032 дата введения установлена

с 01.07.81

Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

1. Настоящий стандарт распространяется на мучные кондитерские изделия и устанавливает метод определения намокаемости печенья, галет и крекера.

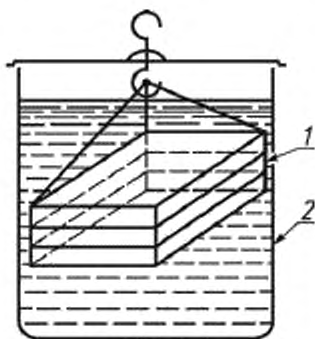
Метод основан на установлении увеличения массы мучных кондитерских изделий при погружении в воду при температуре 20 °С на определенное время.

Намокаемость характеризуется отношением массы изделий после намокания к массе сухих изделий и выражается в процентах.

2. Отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

Для определения намокаемости отбирают не менее 9 изделий данного вида.

3. Для определения намокаемости применяется прибор, состоящий из трехсекционной камеры с открывающейся общей дверцей 1 и емкости для воды 2 (чертеж).



Камера из нержавеющей металлической сетки с размерами отверстий не более 2 мм<sup>2</sup> и диаметром проволоки для изготовления сетки 0,5 мм. Размеры камеры 93×80×60 мм.

Емкость для воды диаметром 140 и высотой 150 мм из нержавеющей стали.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Издание (сентябрь 2012 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1983 г., январе 1986 г.  
(ИУС 10—83, 5—86).

© Издательство стандартов, 1980  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88\* 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания до 500 г или другие весы с аналогичными метрологическими характеристиками.

Термометр стеклянный технический по ГОСТ 28498—90.

Часы песочные на 2 мин.

Секундомер.

4. Для проведения испытания камеру опускают в воду, вынимают, вытирают фильтровальной бумагой с внешней стороны и взвешивают с погрешностью не более 0,01 г.

В каждую секцию камеры закладывают по одному целому печенью или по одной половине галеты или крекера (прямоугольные разрезают по диагонали, круглые — по диаметру) и взвешивают камеру с изделиями на весах с погрешностью не более 0,01 г.

Камеру опускают в сосуд с водой, имеющей температуру 20 °С, на 2 мин (для печенья сахарного, слоного и затяжного) и на 4 мин (для галет и крекера).

Камеру вынимают из воды и держат 30 с в наклонном положении для стекания избытка влаги. После этого камеру вытирают с внешней стороны и взвешивают с намокшим изделием. Отношение массы намокшего изделия к массе сухого характеризует степень его намокаемости.

3, 4. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5. Намокаемость  $X$ , %, вычисляют по формуле

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

где  $m$  — масса камеры с намокшим изделием, г;

$m_1$  — масса пустой камеры (после погружения в воду и вытирания внешней стороны), г;

$m_2$  — масса камеры с сухим изделием, г.

6. Результат определения вычисляют с точностью до первого десятичного знака и округляют до целого числа.

За окончательный результат испытания принимают среднеарифметическое трех параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать по абсолютной величине 5 %.

Предел возможных значений погрешности измерений 8 % ( $P = 0,95$ ).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

\* С 01.07.2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.