

26324-84

+



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

**ПУЛЬПА ФРУКТОВАЯ  
КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

**ДЕСУЛЬФИТАЦИЯ ПРОБ ПРИ ПОДГОТОВКЕ  
К ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ИСПЫТАНИЯМ**

**ГОСТ 26324-84  
(СТ СЭВ 4263-83)**

Издание официальное



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва

**РАЗРАБОТАН** Министерством плодоовощного хозяйства СССР

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

Л. А. Бантыш, А. А. Силич, Н. Д. Евстратьева

**ВНЕСЕН** Министерством плодоовощного хозяйства СССР

Зам. министра В. С. Пененков

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 31 октября 1984 г. № 3828

**ПУЛЬПА ФРУКТОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ****Десульфитация проб при подготовке  
к органолептическим испытаниям**Canned fruit pulp. Sample desulphurization  
for organoleptic tests**ГОСТ  
26324-84****[СТ СЭВ 4263-83]**

ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 31 октября 1984 г. № 3828 срок действия установлен

с 01.07.85

до 01.07.90

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

*95  
Ограничение  
с 1985 по 1990  
4/99*

Настоящий стандарт распространяется на фруктовую пульпу, консервированную сернистым ангидридом, и устанавливает метод удаления сернистого ангидрида (десульфитация) при подготовке проб для определения вкуса, запаха и цвета пульпы.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 4263-83.

**1. ОТБОР ПРОБ**

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313-84.

**2. АППАРАТУРА И ПРИБОРЫ**

2.1. Для проведения десульфитации применяют:

баню водяную;

плитку электрическую по ГОСТ 14919-83;

горелку газовую или спиртовку по ГОСТ 25336-82;

весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания до 500 г и допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 0,1$  г по ГОСТ 24104-80;

чашки стеклянные или фарфоровые по ГОСТ 9147-80;

ложку;

рефрактометр лабораторный по ГОСТ 24908-81.

### 3. ПРОВЕДЕНИЕ ДЕСУЛЬФИТАЦИИ

В отобранной пробе пульпы определяют содержание растворимых сухих веществ по рефрактометру в жидкой фазе продукта. Затем из пробы продукта берут необходимое количество пульпы, из расчета 100 г пульпы на каждого дегустатора; добавляют такое же количество воды и упаривают смесь до первоначального объема и исчезновения запаха сернистого ангидрида в паре.

По окончании выпаривания проверяют содержание растворимых сухих веществ. Если содержание растворимых сухих веществ отличается от исходного значения более чем на 0,5%, продолжают нагревание или добавляют необходимое количество воды, таким образом доводят пробу до исходного содержания растворимых сухих веществ.

---

Редактор *Т. В. Смыка*  
Технический редактор *В. И. Тушева*  
Корректор *В. И. Кануркина*

Сдано в наб. 19.11.84 Подп. в печ. 31.01.85 0,25 усл. п. л. 0,25 усл. кр.-отт. 0,12 уч.-изд. л.  
Тир. 12000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 127840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зак. 1132