

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53213—  
2008

---

## МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

**Гистологический метод определения  
растительных белковых добавок**

Издание официальное

Б 3.9—2008/299



Москва  
Стандартинформ  
2009

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской Академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 декабря 2008 г. № 706-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	2
4 Требования безопасности . . . . .	3
5 Требования к квалификации оператора . . . . .	3
6 Отбор проб и подготовка образцов . . . . .	3
7 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы . . . . .	3
8 Приготовление растворов . . . . .	4
9 Подготовка к исследованию . . . . .	4
10 Проведение исследования и обработка результатов . . . . .	4
Библиография . . . . .	7

**МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Гистологический метод определения  
растительных белковых добавок**

Meat and meat products. Histological method of identification of plant protein additives

Дата введения — 2010 — 01 — 01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает гистологический метод определения растительных белковых добавок для следующих видов мяса и мясопродуктов:

- мясо всех видов убойных животных и птицы;
- мясо механической обвалки и дообвалки, в том числе мясо птицы;
- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые, рубленые, фарш, пельмени), в том числе с использованием мяса птицы;
- продукты из мяса, в том числе мяса птицы;
- колбасные изделия, в том числе с использованием мяса птицы;
- мясные и мясосодержащие (включая мясорастительные) консервы, в том числе с использованием мяса птицы.

Метод основан на идентификации растительных компонентов белкового происхождения в различных видах мясных сырья и продуктов в соответствии с их микроструктурными особенностями с использованием гистологических препаратов.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50249 — 92 (ISO 9177-2 — 89) Механические карандаши. Часть 2. Черные грифели. Классификация и размеры

ГОСТ Р 51604 — 2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51652 — 2000 Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 52121 — 2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52480 — 2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 8.423 — 81 Государственная система обеспечения единства измерений. Секундомеры механические. Методы и средства поверки

ГОСТ 12.1.007 — 76 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.018 — 93 Система стандартов безопасности труда. Пожаровзрывобезопасность статического электричества. Общие требования

ГОСТ 12.1.019 — 79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 61 — 75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

- ГОСТ 597 — 73 Бумага чертежная. Технические условия  
ГОСТ 1571 — 82 Скипидар живичный. Технические условия  
ГОСТ 1625 — 89 Формалин технический. Технические условия  
ГОСТ 3118 — 77 Реактивы. Кислота соляная. Технические условия  
ГОСТ 4288 — 76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний  
ГОСТ 4329 — 77 Реактивы. Квасцы алюмокалиевые. Технические условия  
ГОСТ 6309 — 93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия  
ГОСТ 6672 — 75 Стекла покровные для микропрепараторов. Технические условия  
ГОСТ 6709 — 72 Вода дистиллированная. Технические условия  
ГОСТ 6824 — 96 Глицерин дистиллированный. Общие технические условия  
ГОСТ 7269 — 79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести  
ГОСТ 8030 — 80 Иглы для шитья вручную. Технические условия  
ГОСТ 8756.0 — 70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию  
ГОСТ 9284 — 75 Стекла предметные для микропрепараторов. Технические условия  
ГОСТ 9412 — 93 Марля медицинская. Общие технические условия  
ГОСТ 10752 — 79 Бумага фотографическая «Унибром». Технические условия  
ГОСТ 11293 — 89 Желатин. Технические условия  
ГОСТ 12026 — 76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия  
ГОСТ 19126 — 2007 Инструменты медицинские металлические. Общие технические условия  
ГОСТ 19496 — 93 Мясо. Метод гистологического исследования  
ГОСТ 21239 — 93 (ИСО 7741 — 86) Инструменты хирургические. Ножницы. Общие требования и методы испытаний  
ГОСТ 21240 — 89 Скалpel и ножи медицинские. Общие технические требования и методы испытаний  
ГОСТ 21241 — 89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний  
ГОСТ 23932 — 90 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Общие технические условия  
ГОСТ 24104 — 2001 Весы лабораторные. Общие технические требования  
ГОСТ 24226 — 80 Пасты чернильные. Технические условия  
ГОСТ 25336 — 82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры  
ГОСТ 28498 — 90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 проба:** Продукт или его часть, направляемые на исследование.

**3.2 образец:** Часть пробы размером 30×30×30 мм, используемая для дальнейших исследований.

**3.3 кусочек:** Часть образца размером 15×15×4 мм, используемая для изготовления гистологического препарата.

**3.4 гистологический препарат:** Тонкий срез биологического объекта, доступный для изучения в проходящем свете микроскопа, окрашенный дифференцирующими красителями для выявления особенностей его структур и помещенный на предметное стекло.

**3.5 растительные белковые добавки:** Растительные компоненты белковой природы, добавляемые в мясные продукты в процессе их изготовления в целях изменения их технологических и органолептических характеристик.

## 4 Требования безопасности

При выполнении работ необходимо соблюдать требования техники безопасности при работе с химическими реагентами по ГОСТ 12.1.007, требования пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.018 и электробезопасности при работе с электроустановками по ГОСТ 12.1.019, а также требования, изложенные в технических документах на микротом и микроскоп.

## 5 Требования к квалификации оператора

К проведению гистологических исследований допускаются специалисты, имеющие высшее или среднее специальное медицинское, биологическое или ветеринарное образование, владеющие техникой гистологического анализа.

## 6 Отбор проб и подготовка образцов

Отбор проб и подготовку образцов проводят по ГОСТ Р 52480.

## 7 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы

Для проведения гистологических исследований применяются следующие средства измерений, материалы и реактивы:

Микротом криостатный любой, с набором микротомных ножей и принадлежностей для точки микротомных ножей (два камня — арканзас и аспидный, ремень для правки бритв, шлифовальная паста) или станком для точки микротомных ножей, либо с одноразовыми микротомными ножами.

Термостат, позволяющий поддерживать температуру  $(60,0 \pm 0,4)$  °С.

Холодильник бытовой электрический, с температурой охлаждения морозильной камеры до минус 18 °С.

Вытяжной шкаф различной конструкции.

Микроскоп биологический световой любой в комплекте с осветителем или отдельно, предпочтительно тринокуляр.

Спиртовка по ГОСТ 23932.

Ножницы медицинские по ГОСТ 21239.

Нож по ГОСТ 21240.

Секундомер механический по ГОСТ 8.423.

Термометр жидкостной стеклянный диапазон измерений от 0 °С до 100 °С, цена деления 1 °С по ГОСТ 28498.

Линейки чертежные по [1].

Пинцеты медицинские по ГОСТ 21241.

Иглы препаровальные или зубоврачебные по ГОСТ 19126.

Тушь черная по ГОСТ 24226.

Колбы конические Кн-2-250-34 по ГОСТ 25336.

Стекла предметные для микропрепараторов по ГОСТ 9284.

Стекла покровные для микропрепараторов по ГОСТ 6672.

Чашки Петри по ГОСТ 25336.

Стаканчики стеклянные с крышками размером  $40 \times 20 \times 85$  мм вместимостью  $35\text{ см}^3$  или стаканчики для взвешивания (бюксы) типа СВ 34/12 по ГОСТ 25336.

Чашки кристаллизационные цилиндрические ЧКЦ-1 (2)-100 по ГОСТ 25336.

Стаканы В-1-250 ТС по ГОСТ 25336.

Воронки В-56 (75)-80 ХС по ГОСТ 25336.

Бумага чертежная по ГОСТ 597.

Бумага фотографическая по ГОСТ 10752.

Карандаш простой графитный 2M — 4M по ГОСТ Р 50249.

Нитки белые хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309.

Иглы швейные по ГОСТ 8030.

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.  
Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.  
Желатин пищевой по ГОСТ 11293.  
Гематоксилин, ч.д.а., 93,8 %-ный раствор.  
Глицерин дистиллированный по ГОСТ 6824.  
Фенол чистый для анализа по [2].  
Кислота соляная по ГОСТ 3118, ч.д.а., плотностью 1,19 г/см<sup>3</sup> (37 %).  
Кислота уксусная ледяная по ГОСТ 61, х.ч.  
Квасцы алюмокалиевые по ГОСТ 4329.  
Спирт этиловый ректифицированный по ГОСТ Р 51652.  
Камфара по ГОСТ 1571.  
Формалин по ГОСТ 1625.  
Эозин Н, ч.д.а., 1 %-ный раствор по [3].  
Яйца куриные по ГОСТ Р 52121.  
Весы лабораторные с пределом абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 мг по ГОСТ 24104.  
Баня комбинированная лабораторная, позволяющая поддерживать температуру 100 °С.  
Марля медицинская по ГОСТ 9412.  
Допускается применение других средств измерений с метрологическими и вспомогательным оборудованием с техническими характеристиками, а также реагентов по чистоте и материалов по качеству не ниже указанных.

## 8 Приготовление растворов

### 8.1 Приготовление 1 %-ного раствора соляной кислоты

В коническую колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup> наливают 97,73 см<sup>3</sup> воды, добавляют 2,27 см<sup>3</sup> концентрированного раствора соляной кислоты плотностью 1,19 г/см<sup>3</sup> и перемешивают.

8.2 Приготовление смеси яичного белка с глицерином и обработка предметных стекол по ГОСТ Р 51604 (подраздел 7.1).

8.3 Приготовление раствора желатина по ГОСТ Р 51604 (подраздел 7.2).

8.4 Приготовление раствора глицерин-желатина по ГОСТ Р 51604 (подраздел 7.3).

8.5 Приготовление гематоксилина Эрлиха по ГОСТ Р 51604 (подраздел 7.4).

8.6 Приготовление раствора эозина по ГОСТ Р 51604 (подраздел 7.5).

## 9 Подготовка к исследованию

Подготовка к исследованию — по ГОСТ Р 52480.

## 10 Проведение исследования и обработка результатов

10.1 Приготовленные гистологические препараты рассматривают под любым световым микроскопом. Сначала используют плановые объективы — 10-кратный или меньше, а затем объективы с большим увеличением — до 40-кратного. Окуляры применяют с 10- или 15-кратным увеличением. Для получения достоверных результатов необходимо исследовать не менее чем по два среза с каждого из трех кусочков, отобранных от каждого образца.

10.2 Растительные белковые добавки идентифицируют с помощью определительной таблицы 1.

От растительных белковых добавок следует дифференцировать:

камеди гуара и рожкового дерева — клетки с округлым компактным зозинофильным веществом в центре, которое окружено широким неокрашиваемым светлым цитоплазматическим пространством;

каррагинаны — лилово-сиреневые (базофильные) стеклоподобные структуры;

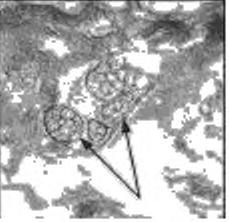
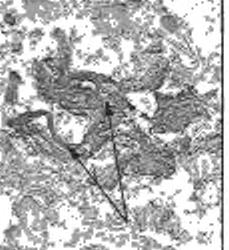
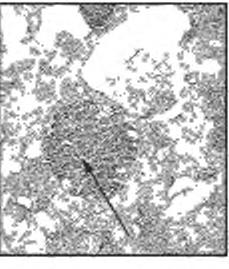
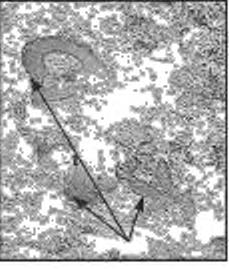
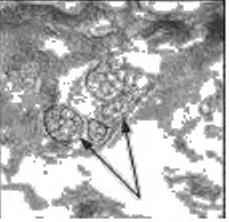
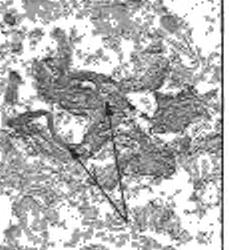
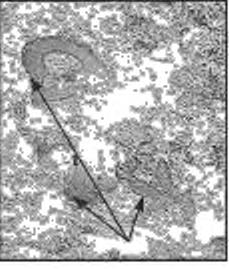
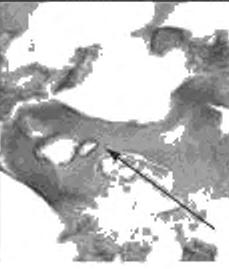
крахмал — неокрашиваемые частицы, имеющие форму свернутого жгута, боба, не объединены в крупные агрегаты.

При затруднениях в проведении идентификации компонентов состава анализируемых образцов следует использовать [4].

Таблица 1 — Определительная таблица для идентификации растительных добывок белковой природы

Наименование показателя	Компоненты (свойства белковые продукты)	Горох		
Форма частиц	Соевые изолированный белок Округлые частицы с отверстиями внутри; форма бублика, гантеля или цветка	Соевый концентрат Частицы состоят из кластиков цилиндрических (продольный срез) или окружных (поперечный срез), окруженных цеплюзиной оболочкой	Текстурированный соевый белковый продукт Вырючает в себя волокнистый компонент — тонкие рыхлые пучки волокон и узкие цилиндрические кластики, собранные в стопки	Округлые или овальные частицы гороха, внутри зерна крахмала
Размер	10 — 110 мкм	30 — 105 мкм	50 мкм — 5 мм	10 мкм — 3 мм
Фрагменты оболочки бобов сои	Отсутствуют	Присутствуют	Присутствует	Отсутствует
Частицы при окраске гематоксилином и зозином	Частицы окрашиваются в розовый цвет	Частицы окрашиваются в оттенки красного (от темно-розового до ярко-красного) цвета, окружены узким ровным некрашивавшимся провесом — цеплюзиной оболочки	Красные или сиреневые пучки волокон и некрашиваемые кластики целлюлозной оболочки боба сои	Белковый компонент окрашивается зозином в оранжевый цвет, между ним некрашенные частички крахмала

1 Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Компоненты (сояевые белковые продукты)			Горох Частицы гороха
	Сояевый изолированный белок	Сояевый концентрат	Текстурированный соевый белковый продукт	
Микроструктура				Текстурированный соевый белковый продукт
				Сояевый концентрат, поперечный срез
Соевый изолированный белок				Соевый изолированный белок
				Соевый концентрат, продольный срез

10.3 В ходе визуальной оценки гистологического препарата под световым микроскопом определяется наличие растительных белковых добавок.

10.4 На основании данных, полученных в результате гистологического исследования, выявляют присутствие растительных белковых добавок, проводят их качественную идентификацию и делают заключение о соответствии фактического состава анализируемого продукта с указываемым в действующих документах (ГОСТ, ТУ) или на этикетке.

10.5 После проведения исследования гистологические препараты с окраской срезов гематоксилином Эрлиха и зозином хранят в комнатных условиях до трех лет.

#### Библиография

- [1] ТУ 17435–72 Линейки чертежные. Технические условия
- [2] ТУ 6–09–5303–86 Фенол. Технические условия
- [3] ТУ 6–09–18–75 Зозин Н. Технические условия
- [4] Методические рекомендации «Оценка мясного сырья и определение состава мясопродуктов микроструктурными методами», РАСХН, ВНИИМП, М., 1998

ГОСТ Р 53213—2008

УДК 637.52.04 /07:576.72:006.354

ОКС 67.120.10

Н19

ОКСТУ 9209

Ключевые слова: стандарт, мясо, мясные продукты, идентификация состава, гистологический анализ, растительные углеводные добавки, методы определения

Редактор *Л. В. Коротникова*  
Технический редактор *Н. С. Гришанова*  
Корректор *С. В. Смирнова*  
Компьютерная верстка *Т. Ф. Кузнецовой*

Сдано в набор 30.04.2009. Подписано в печать 11.08.2009. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,85. Тираж 323 экз Зак. 846

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано и отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.