

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
28283—  
2015

---

## МОЛОКО КОРОВЬЕ

### Метод органолептической оценки запаха и вкуса

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2019

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГБНУ «ВНИМИ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 сентября 2015 г. № 80-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|------------------------------------|---|
| Армения   | AM                                 | Минэкономики Республики Армения                                 |
| Беларусь  | BY                                 | Госстандарт Республики Беларусь                                 |
| Киргизия  | KG                                 | Кыргызстандарт  |
| Россия  | RU                                 | Росстандарт   |
| Таджикистан   | TJ                                 | Таджикстандарт  |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 октября 2015 г. № 1537-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 28283—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 28283—89

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2019 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

© Стандартиформ, оформление, 2015, 2019



В Российской Федерации 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

**Поправка к ГОСТ 28283—2015 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса**

| В каком месте                     | Напечатано | Должно быть |    |                                     |
|-----------------------------------|------------|-------------|----|-------------------------------------|
| Предисловие. Таблица согласования | —          | Казахстан   | KZ | Госстандарт<br>Республики Казахстан |

(ИУС № 7 2019 г.)

## МОЛОКО КОРОВЬЕ

## Метод органолептической оценки запаха и вкуса

Cow's milk. Method of the organoleptic determination of odour and taste

Дата введения — 2016—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырое и термически обработанное коровье молоко (далее — молоко) и устанавливает метод органолептической оценки запаха и вкуса.

Метод применяют при возникновении разногласий в оценке качества.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ ISO 3972 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности
- ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь
- ГОСТ ISO 5496 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов
- ГОСТ ISO 8586-1 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели
- ГОСТ ISO 8589 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений
- ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
- ГОСТ 745 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия
- ГОСТ 1770 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
- ГОСТ 3623 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
- ГОСТ 3760 Аммиак водный. Технические условия
- ГОСТ 4148 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия
- ГОСТ 4165 Реактивы. Медь (II) сернокислая 5-водная. Технические условия
- ГОСТ 4201 Реактивы. Натрий углекислый кислый. Технические условия
- ГОСТ 4233 Реактивы. Натрий хлористый. Технические условия
- ГОСТ 6709<sup>1)</sup> Вода дистиллированная. Технические условия

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 58144—2018.

ГОСТ 14919 Электроплиты, электроплитки и жарочные шкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 23239 Кислоты жирные синтетические фракций C<sub>5</sub>—C<sub>6</sub>, C<sub>7</sub>—C<sub>9</sub>, C<sub>5</sub>—C<sub>9</sub>, C<sub>10</sub>—C<sub>13</sub>, C<sub>10</sub>—C<sub>16</sub>, C<sub>17</sub>—C<sub>20</sub>. Технические условия

ГОСТ 25336 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26809.1 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные составные и молочосодержащие продукты

ГОСТ 28498 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы исследований

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Отбор проб

3.1 Отбор проб — по ГОСТ 26809.1, для сырого — не ранее чем через 2 ч после доения. Пробы каждого поставщика зашифровывают.

### 4 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы

Баня водяная лабораторная.

Секундомер механический по действующей нормативной документации.

Термометр стеклянный жидкостный (нертутный) технический с диапазоном измерения от 0 °С до 100 °С с ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 28498.

Шкаф сушильный электрический, позволяющий поддерживать температуру 100 °С с отклонением от заданной ± 5 °С.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Колбы стеклянные конические исполнения 1 или 2 типа КНКШ из термостойкого стекла с нормальным шлифом № 29 с притертыми пробками вместимостью 100 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336.

Стаканы химические типа В исполнения 1 номинальной вместимостью 50 см<sup>3</sup>, 100 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336.

Цилиндры мерные исполнения 1 и 2 вместимостью 100 см<sup>3</sup> по ГОСТ 1770.

Фольга алюминиевая для упаковки пищевых продуктов типа ФГ по ГОСТ 745.

Стаканы пластиковые одноразового применения для пищевых продуктов по действующей нормативной документации.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

### 5 Подготовка к проведению испытаний

5.1 Отбирают (60 ± 5) см<sup>3</sup> молока в чистую, сухую колбу с пришлифованной пробкой вместимостью 100 см<sup>3</sup>, дезодорированную путем нагревания в сушильном шкафу при температуре (100 ± 5) °С не менее 30 мин и охлажденную до температуры окружающей среды. Между шлифованным горлом и пробкой вкладывают полосу алюминиевой фольги.

Сырое молоко пастеризуют в водяной бане. Уровень воды в бане на 1—2 см должен быть выше уровня молока в колбе.

Температура воды в бане должна быть (85 ± 5) °С. Температуру пастеризации контролируют по калиброванному термометру в отдельной колбе с образцом молока.

Через 30 с после достижения температуры 72 °С пробы вынимают из водяной бани, охлаждают до  $(37 \pm 2)$  °С.

5.2 При каждом исследовании сырого молока в одной из проб проверяют эффективность пастеризации в соответствии с ГОСТ 3623. Термически обработанное молоко подогревают в водяной бане по 5.1.

## 6 Проведение испытаний

6.1 Оценку запаха и вкуса молока проводит комиссия, состоящая не менее чем из трех отобранных испытателей или экспертов, специально обученных и аттестованных.

6.2 Отбор и подготовку испытателей и экспертов проводят в соответствии с рекомендациями ГОСТ ИСО 8586-1, ГОСТ ИСО 3972, ГОСТ ИСО 5496 и другими нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

6.3 Органолептическую оценку проводят в специальных помещениях. Температуру воздуха и относительную влажность в помещениях следует поддерживать соответственно  $(20 \pm 2)$  °С и  $(60 \pm 20)$  %. Общие характеристики помещений для проведения органолептических исследований должны соответствовать требованиям ГОСТ ИСО 8589.

6.4 Запах и вкус сырого молока определяют как непосредственно после отбора проб, так и после их хранения и транспортирования в течение не более 4 ч при температуре  $(4 \pm 2)$  °С.

6.5 Запах молока определяют сразу после открывания колбы с пробкой. Затем  $(20 \pm 2)$  см<sup>3</sup> молока наливают в сухой чистый стеклянный или пластиковый стакан, охлаждают до температуры  $(20 \pm 2)$  °С и оценивают вкус. Для восстановления вкусовой чувствительности после каждого опробования необходимо ополаскивать ротовую полость водой с температурой  $(30—40)$  °С.

6.6 Оценку запаха и вкуса проводят по пятибалльной шкале в соответствии с таблицей 1.

6.7 При оценке используют термины, изложенные в ГОСТ ИСО 5492 и таблице 1.

Таблица 1

| Запах и вкус  | Оценка            | Баллы |
|---|-------------------|-------|
| Чистый, приятный, слегка сладковатый  | Отлично           | 5     |
| Недостаточно выраженный, лустой, без посторонних запахов и привкусов  | Хорошо            | 4     |
| Слабовыраженный нечистый, слабовыраженный кормовой (силоса, корнеплодов и др.), хлевный, липолизный, затхлый, посторонний запах и вкус, слабовыраженный горький, соленый вкус   | Удовлетворительно | 3     |
| Выраженный нечистый, выраженный кормовой, в т. ч. лука, чеснока, полыни и др. трав, придающих молоку горький вкус и/или специфический запах, выраженный окисленный, хлевный, липолизный, затхлый запах и вкус, соленый вкус | Плохо             | 2     |
| Горький, прогорклый, плесневелый, гнилостный; запах и вкус нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и др. химикатов   | Плохо             | 1     |

6.8 На основании балльной оценки оформляют экспертный лист (приложение А).

6.9 Для повышения предела достоверности оценки анализируемые пробы сопоставляют с образцами сравнения в целях воспроизведения пороков запаха и вкуса молока (приложение Б).

6.10 Если расхождение в оценке запаха и вкуса отдельными экспертами превышает один балл, оценка пробы должна быть повторена не ранее чем через 30 мин. Результаты повторной оценки являются окончательными.

## 7 Обработка результатов

За окончательный результат испытания принимают среднеарифметическое значение результатов оценок, присужденных экспертами. Результат округляют до целого числа.

Приложение А  
(справочное)

Экспертный лист

Дата оценки

Фамилия эксперта

| Номер пробы | Запах и вкус молока | Оценка, баллы<br>(по пятибалльной шкале) |
|-------------|---------------------|--|
|             |                     |  |
|             |                     |  |

Подпись:

**Приложение Б**  
**(справочное)**

**Приготовление образцов сравнения пороков молока**

**Б.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы**

Баня водяная лабораторная.

Весы неавтоматического действия специального класса точности по ГОСТ OIML R 76-1 или весы по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, с пределами допускаемой абсолютной погрешности  $\pm 0,0005$  г.

Холодильник.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Колбы стеклянные конические исполнения 1 или 2 типа КНКШ из термостойкого стекла с шлифом № 29 с притертыми пробками вместимостью 100 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336.

Цилиндры 1-100-2 по ГОСТ 1770.

Пипетки исполнения 4, 5, 6, 7 и 8 2-го класса точности вместимостью 0,1 см<sup>3</sup>; 1,2 см<sup>3</sup>; 2,0 см<sup>3</sup>; 5,0 см<sup>3</sup> и 10 см<sup>3</sup> по действующей нормативной документации.

Аммиак водный по ГОСТ 3760, раствор с массовой долей 25 %.

Валериановая (пентановая) кислота по ГОСТ 23239, раствор с массовой долей 1 %.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Диметилсульфид по действующей нормативной документации.

Железо серноокисное гидрат по ГОСТ 4148, раствор с массовой долей 0,3 %.

Кальций хлорноватистоокисный гидрат (хлорная известь) по действующей нормативной документации, раствор с массовой долей 10 %.

Каприловая (октановая) кислота по ГОСТ 23239.

Каприновая (декановая) кислота по ГОСТ 23239, раствор с массовой долей 0,5 %.

Капроновая (гексановая) кислота по ГОСТ 23239.

Керосин осветительный по действующей нормативной документации.

Масляная (бутановая) кислота по ГОСТ 23239, раствор с массовой долей 1 %.

Медь серноокислая, 5-водная по ГОСТ 4165, раствор с массовой долей 1 %.

Метилэтилкетон (2-бутанон) по действующей нормативной документации.

Натрий углекислый кислый по ГОСТ 4201, раствор с массовой долей 9 %.

Натрий хлористый по ГОСТ 4233, раствор с массовой долей 10 %.

Полиспонон по действующей нормативной документации, раствор с массовой долей 4 %.

Пропиловый спирт (пропанол) по действующей нормативной документации.

Уксусная (этановая) кислота по ГОСТ 23239, раствор с массовой долей 1 %.

Хинин серноокисный по действующей нормативной документации.

Все реактивы должны иметь квалификацию «х. ч.».

**Б.2 Приготовление растворов**

**Б.2.1 Раствор аммиака с массовой долей 10 %**

К 10 см<sup>3</sup> раствора аммиака с массовой долей 25 % добавляют 15 см<sup>3</sup> дистиллированной воды, перенося в стеклянный сосуд с притертой пробкой.

Срок хранения раствора — 1 мес.

**Б.2.2 Раствор валериановой кислоты с массовой долей 1 %**

В мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup> вносят 1,06 г валериановой кислоты, растворяют в дистиллированной воде, доводят раствор до метки и переносят в стеклянный сосуд с притертой пробкой.

Срок хранения раствора — 1 мес.

**Б.2.3 Раствор железа серноокислого с массовой долей 0,3 %**

Взвешивают 0,5487 г 7-водной соли и растворяют в 99,5 см<sup>3</sup> дистиллированной воды.

Срок хранения раствора — 1 мес.

**Б.2.4 Раствор кальция хлорноватистоокислого с массовой долей 10 %**

Взвешивают 12,51 г соли, растворяют в 87,5 см<sup>3</sup> дистиллированной воды, фильтруют через бумажный фильтр в стеклянный сосуд с пробкой.

Срок хранения раствора — 1 мес.

**Б.2.5 Раствор капроновой кислоты с массовой долей 0,5 %**



В мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup> вносят 0,54 см<sup>3</sup> капроновой кислоты, растворяют в дистиллированной воде, доводят раствор до метки и переносят в стеклянный сосуд с притертой пробкой.

Срок хранения раствора — 1 мес.

**Б.2.6** Раствор масляной кислоты с массовой долей 1 %

В мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup> вносят 1,0 см<sup>3</sup> масляной кислоты, растворяют в дистиллированной воде, доводят раствор до метки и переносят в стеклянный сосуд с притертой пробкой.

Срок хранения раствора — 1 мес.

**Б.2.7** Раствор сернокислой меди с массовой долей 1 %

Взвешивают 1,5644 г 5-водной соли и растворяют в 98,5 см<sup>3</sup> дистиллированной воды.

Срок хранения раствора — 1 год.

**Б.2.8** Раствор углекислого кислого натрия с массовой долей 9 %

Взвешивают 9,0 г натрия углекислого кислого и растворяют в 91 см<sup>3</sup> кипяченой дистиллированной воды.

Срок хранения раствора — 1 мес.

**Б.2.9** Раствор хлористого натрия с массовой долей 10 %

Взвешивают 10,00 г натрия хлористого и растворяют в 90 см<sup>3</sup> дистиллированной воды.

Срок хранения раствора — 1 год.

**Б.2.10** Раствор полиспонина с массовой долей 4 %

0,2 г полиспонина (2 таблетки) растворяют в фарфоровой ступке с 5 см<sup>3</sup> дистиллированной воды.

Раствор готовят непосредственно перед употреблением.

**Б.2.11** Раствор уксусной кислоты с массовой долей 1 %

В мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup> вносят 0,95 см<sup>3</sup> ледяной уксусной кислоты, растворяют в дистиллированной воде, доводят раствор до метки и переносят в стеклянный сосуд с притертой пробкой.

Срок хранения раствора — 1 мес.

**Б.2.12** Раствор хинина солянокислого с массовой долей 0,1 %

Взвешивают 0,1 г хинина солянокислого, растворяют в 99,9 см<sup>3</sup> дистиллированной воды.

Срок хранения раствора — 1 год.

**Б.2.13** Кормовая композиция (корнеплоды)

В мерную колбу вместимостью 500 см<sup>3</sup> вносят 1,2 см<sup>3</sup> метилэтилкетона (2-бутанона), 4,0 см<sup>3</sup> пропилового спирта (пропанола) и 0,08 см<sup>3</sup> диметилсульфида, растворяют в дистиллированной воде и доводят раствор до метки.

Отдельные компоненты вносят в указанной последовательности, после добавления каждого смесь тщательно перемешивают. Раствор переносят в стеклянный сосуд с притертой пробкой.

Срок хранения — 1 мес.

**Б.2.14** Кормовая композиция (силос)

Готовят смесь растворов: 1 см<sup>3</sup> раствора уксусной кислоты с массовой долей 1 %, 23 см<sup>3</sup> раствора валериановой кислоты с массовой долей 1 %, 6 см<sup>3</sup> раствора масляной кислоты с массовой долей 1 %.

Срок хранения раствора в стеклянном сосуде с притертой пробкой — 1 мес.

### **Б.3 Приготовления образцов сравнения для воспроизведения пороков запаха и вкуса молока**

В процессе подготовки экспертов для сенсорной оценки молока необходимо практически ознакомить их с пороками, встречающимися в молоке.

Методы приготовления образцов сравнения для воспроизведения пороков молока приведены в таблице Б.1. Для приготовления образцов сравнения используют молоко с чистым запахом и вкусом. Приготовленные образцы сравнения переливают в чистую дезодорированную посуду.

Таблица Б.1

| Запах и вкус | Методы приготовления образцов сравнения   |
|--------------|---|
| Кормовой     | <p><b>Дистилляционный метод</b><br/>Подозреваемый корм (или силос) и воду, взятые в соотношении 1:2, помещают в колбу, не превышая половины ее объема. Колбу закрывают пробкой с отверстием, в которое вставлена стеклянная трубка. К трубке присоединяют шланг, свободный конец которого опускают в молоко. При нагревании суспензии летучие компоненты с водяным паром перегоняют в 50 см<sup>3</sup> молока до четкого воспроизведения дефекта</p> <p><b>Экстракционный метод</b><br/>Перемешивают смесь разных объемов корма (или силоса) и воды, фильтруют и количество фильтрата, необходимом для четкого воспроизведения дефекта, добавляют к 50 см<sup>3</sup> молока</p> |

Окончание таблицы Б.1

| Запах и вкус               | Методы приготовления образцов сравнения   |
|----------------------------|---|
| Кормовой                   | <p align="center"><b>Метод с использованием химических реактивов</b></p> а) Образец сравнения «кормовой» композиции. К 50 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 1,0 см <sup>3</sup> раствора «кормовой» композиции<br>б) Образец сравнения «силосной» композиции.<br>К 50 см <sup>3</sup> добавляют при перемешивании 0,6 см <sup>3</sup> раствора «силосной» композиции   |
| Соленый                    | К 50 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 0,5 см <sup>3</sup> раствора натрия хлористого с массовой долей 10 %  |
| Горький                    | К 50 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 1,0 см <sup>3</sup> раствора хинина солянокислого с массовой долей 0, %   |
| Окисленный (металлический) | 1. К 50 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 1,0 см <sup>3</sup> раствора железа сернокислого с массовой долей 0,3 %<br>2. К 250 см <sup>3</sup> молока добавляют 0,2 см <sup>3</sup> раствора меди сернокислой с массовой долей 1 %, тщательно перемешивают и хранят в холодильнике при 5 °С в течение (24—48) ч   |
| Липолизный                 | К 100 см <sup>3</sup> молока добавляют микропипеткой 0,02 см <sup>3</sup> масляной кислоты, перемешивают  |
| Прогорклый                 | Взвешивают в стеклянной бюксе 0,01 г каприновой кислоты и перемешивают с небольшим количеством молока, нагретого до (37 ± 5) °С, количественно переносят в колбу вместимостью 200 см <sup>3</sup> , доводят молоком до метки. Затем в эту колбу микропипеткой последовательно добавляют 0,01 см <sup>3</sup> масляной кислоты, 0,01 см <sup>3</sup> каприновой кислоты и 0,01 см <sup>3</sup> каприловой кислоты, закрывают пробкой и тщательно перемешивают        |
| Затхлый                    | 1. К 50 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 2,5 см <sup>3</sup> раствора капроновой кислоты с массовой долей 0,5 %.<br>2. 50 см <sup>3</sup> молока в открытом сосуде помещают в эксикатор, в котором находится соскоб плесени. Оставляют на ночь в холодильнике при температуре (4 ± 2) °С. Затем добавляют 0,5 см <sup>3</sup> раствора полиспонина с массовой долей 4 % и 1,25 см <sup>3</sup> раствора капроновой кислоты с массовой долей 0,5 % |
| Плесневелый                | 50 см <sup>3</sup> молока в открытом стакане помещают в эксикатор, в котором находится соскоб плесени. Выдерживают сутки в холодильнике при температуре (4 ± 2) °С  |
| Соды                       | К 50 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 0,5 см <sup>3</sup> раствора натрия углекислого с массовой долей 9 %  |
| Аммиака                    | К 50 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 0,1 см <sup>3</sup> раствора аммиака с массовой долей 10 %  |
| Дезинфектанта              | К 50 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 0,5 см <sup>3</sup> раствора кальция хлорноватистокислого (хлорной извести) с массовой долей 10 %   |
| Нефтепродуктов             | К 100 см <sup>3</sup> молока добавляют при перемешивании 0,1 см <sup>3</sup> керосина, переносят 10 см <sup>3</sup> этой смеси в сосуд с 90 см <sup>3</sup> молока с чистым запахом и вкусом, перемешивают. Процедуру повторяют. Следующее разведение, содержащее 0,001 см <sup>3</sup> керосина и 100 см <sup>3</sup> молока, используют в качестве образца сравнения  |

УДК 637.147.2:543.06:006.354

МКС 67.100.10

Ключевые слова: молоко, органолептическая оценка, запах, вкус, отбор проб, подготовка к испытаниям, проведение испытаний, образцы сравнения, обработка результатов

---

Редактор *Н.Е. Рагузина*  
Технический редактор *И.Е. Червпкова*  
Корректор *Л.С. Лысенко*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 14.02.2019 Подписано в печать 19.02.2019. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub> Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

**Поправка к ГОСТ 28283—2015 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса**

| В каком месте                     | Напечатано | Должно быть |    |                                     |
|-----------------------------------|------------|-------------|----|-------------------------------------|
| Предисловие. Таблица согласования | —          | Казахстан   | KZ | Госстандарт<br>Республики Казахстан |

(ИУС № 7 2019 г.)