

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

---

## **РИС**

### **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫХОДА ШЕЛУШЕНОГО И ШЛИФОВАННОГО РИСА**

**Издание официальное**

36 руб. БЗ 9—92/932

**ГОССТАНДАРТ РОССИИ  
Москва**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ****РИС****Определение выхода шелушенного и  
шлифованного риса**Rice. Determination of the yield of husked  
rice and milled rice**ГОСТ Р****50438—92****(ИСО 6646—84)**

ОКСТУ 9297

Дата введения 01.10.93**0. ВВЕДЕНИЕ**

Метод, описанный в настоящем стандарте, не дает точной информации для оценки степени обработки риса. Такие оценки визуально выполняют специально подготовленные специалисты.

В различных странах к настоящему времени изучено несколько методов прямого или косвенного измерения степени обработки риса, но ни один из них не является полностью удовлетворительным.

По этой причине настоящий стандарт может быть использован только в целях контроля культуры риса до тех пор, пока не будут получены достаточные доказательства того, что может быть достигнута хорошая воспроизводимость результатов.

**1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт устанавливает лабораторный метод шелушения и шлифования риса для прогнозирования промышленного выхода шелушенного риса из риса-сырца (падди) и шлифованного риса из риса-сырца или шелушенного риса.

Данный метод главным образом применяется в целях контроля культуры (см. раздел 0).

**2. ССЫЛКИ**

ГОСТ 29143 Зерно и зернопродукты. Определение влажности (рабочий контрольный метод).

ГОСТ Р 50436 Зерновые. Отбор проб зерна.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1993

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

### 3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. Рис-сырец (падди) — рис, сохранивший цветковую чешую, после обмолота.

3.2. Шелушенный рис; каргоу рис — рис-сырец (падди), у которого удалена только цветковая чешуя.

3.3. Шлифованный рис — глютинозный или неглютинозный рис, полученный после шлифования, которое включает в себя удаление всего или части перикарпия и зародыша с шелушенного риса.

3.4. Крупное битое зерно риса — частицы зерна, длина которых менее  $\frac{3}{4}$ , но более половины длины целого зерна.

3.5. Среднее битое зерно риса — частицы зерна, длина которых менее или равна половине, но более  $\frac{1}{4}$  длины целого зерна.

3.6. Мелкое битое зерно риса — частицы зерна, длина которых менее или равна  $\frac{1}{4}$  длины целого зерна и более предельного размера, варьируемого в зависимости от типа риса, не проходящие через металлическое сито с круглыми отверстиями диаметром 1,4 мм.

3.7. Мельчайшие частицы; чипсы — частицы зерна, которые проходят через металлическое сито с круглыми отверстиями диаметром 1,4 мм.

### 4. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

4.1. Определение выхода шелушенного риса

Удаление цветковых чешуй с риса-сырца механическим способом и взвешивание полученного шелушенного риса.

4.2. Определение выхода шлифованного риса

Удаление цветковых чешуй и перикарпия с риса-сырца или шлифование шелушенного риса и взвешивание полученного целого шлифованного риса, а также крупного, среднего и мелкого битого шлифованного риса.

### 5. ОБОРУДОВАНИЕ

Лабораторное устройство для механического обрушивания (шелушения) и шлифования; лабораторный прибор для обрушивания и шелушения риса.

Эти операции можно выполнять в один или два этапа промышленными методами, используя отрегулированный воздушный поток для отделения цветковых чешуй и мельчайших частиц.

### 6. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб осуществляют в соответствии с ГОСТ Р 50436.

## 7. МЕТОДИКА

### 7.1. Определение содержания влаги

Содержание влаги в рисе определяют по ГОСТ 29143. Для проведения анализа содержание влаги в зерне должно быть  $(14 \pm 1) \%$ .

**Примечание** Если содержание влаги в рисе превышает 15%, то пробу подсушивают в условиях лаборатории (например при температуре воздуха 20—25°C и относительной влажности 40—70%) или же в сушильном шкафу при температуре 40°C до достижения зерном содержания влаги  $(14 \pm 1) \%$ . Для этого используют следующий способ.

Помещают в сосуд  $(300 \pm 0,1)$  г пробы зерна установленной влажности слоем 1—2 см.

Потерю массы зерна, необходимую для получения содержания влаги в зерне 14%, вычисляют по формуле

$$m_p - \frac{100 - W_1}{100 - W_2} \times m_p = m_p \times \frac{W_1 - W_2}{100 - W_2},$$

где  $m_p$  — масса пробы, подлежащая высушиванию;

$W_1$  — содержание влаги в пробе;

$W_2$  — желаемое содержание влаги после подсушивания (т. е. 14%).

За потерей массы необходимо постоянно наблюдать. Процесс подсушивания должен быть прекращен, когда наблюдаемые потери массы зерна составят  $\pm 3$  г от расчетного значения.

### 7.2. Определение выхода шелушенного риса

Взвешивают с точностью до 0,1 г около 100 г риса-сырца лабораторной пробы и помещают в предварительно очищенное механическое устройство.

Отделяют шелушенный рис от цветковых чешуй, оставшихся в устройстве, и взвешивают полученный шелушенный рис.

### 7.3. Определение выхода шлифованного риса

Взвешивают с точностью до 0,1 г около 100 г риса-сырца лабораторной пробы в механическом устройстве. Регулируют воздушный поток для удаления только цветковых чешуй и мельчайших частиц. Устанавливают зазор между абразивными поверхностями в соответствии с гипом риса так, чтобы 100 г шелушенного риса могло быть отшлифовано в установленное время (1—2 мин).

Обрабатывают навеску в один или два приема в соответствии с типом используемого устройства до тех пор, пока около 90% зерен будут полностью отшлифованы, а оставшиеся 10% сохранят перикарпий только на половине поверхности зерна.

Когда обрушивание и шлифование будет полностью закончено, удаляют все полученные продукты и взвешивают отдельно целый шлифованный рис, крупный, средний и мелкий шлифованный битый рис.

## 8. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

## 8.1. Выход шелушенного риса

Выход шелушенного риса ( $y_A$ ) в процентах вычисляют по формуле

$$y_A = \frac{m_1}{m_0} \times 100,$$

где  $m_0$  — масса навески (риса-сырца), г;

$m_1$  — масса полученного шелушенного риса, г.

## 8.2. Выход шлифованного риса

Выход шлифованного риса ( $y_B$ ) в процентах относительно риса-сырца или шелушенного риса вычисляют по формуле

$$y_B = y_1 + y_2 + y_3 + y_4,$$

где  $y_1$  — выход целого шлифованного риса в процентах, полученный с помощью уравнения

$$y_1 = \frac{m_2}{m_0} \times 100,$$

где  $m_0$  — масса навески (риса-сырца или шелушенного риса), г;

$m_2$  — масса целого шлифованного риса, г;

$y_2$  — выход крупного битого риса в процентах, полученный с помощью уравнения

$$y_2 = \frac{m_3}{m_0} \times 100,$$

где  $m_3$  — масса крупного битого риса, г;

$y_3$  — выход среднего битого риса в процентах, полученный с помощью уравнения

$$y_3 = \frac{m_4}{m_0} \times 100,$$

где  $m_4$  — масса среднего битого риса, г;

$y_4$  — выход мелкого битого риса в процентах, полученный с помощью уравнения

$$y_4 = \frac{m_5}{m_0} \times 100,$$

где  $m_5$  — масса мелкого битого риса, г;

## 8.3. Повторяемость

Разница между результатами двух определений, проведенных одновременно или в быстрой последовательности одно за другим с использованием того же самого оборудования, должна не превышать 1% (абсолютное значение) шелушенного или шлифованного риса.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН** Техническим комитетом по стандартизации ТК 2 «Зерно, продукты его переработки и масло-семена»
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Госстандарта России от 16.12.92 № 1547  
Настоящий стандарт подготовлен методом прямого применения международного стандарта ИСО 6646—84 «Рис. Определение выхода обрубленного и обработанного риса» и полностью ему соответствует
- 3. Срок проверки — 1998 г.**  
Периодичность проверки — 5 лет
- 4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
- 5. УСЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 29143—91	2; 7.1
ГОСТ Р 50436—92	2; 6

Редактор *Т. И. Василенко*  
Технический редактор *О. Н. Никитина*  
Корректор *В. С. Черная*

Сдано в наб 05 01.93 Подп. в печ. 17 02 93. Усл. п. л. 0,5. Усл. кр.-отт 0,5. Уч.-изд. л. 0,32.  
Тир. 272 экз

---

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 13