

ГОСТ 19885—74

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й Й С Т А Н Д А Р Т

---

## ЧАЙ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ТАНИНА  
И КОФЕИНА

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

**ЧАЙ**

**Методы определения содержания  
танина и кофеина**

**ГОСТ  
19885—74**

Tea. Methods for determination of tannin  
and caffeine content

МКС 67.140.10

**Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 25 июня 1974 г. № 1539  
дата введения установлена**

**01.07.75**

**Постановлением Госстандарта СССР от 27.10.92 № 1461 снято ограничение срока действия**

Настоящий стандарт распространяется на черный, зеленый и желтый (натуальный концентрат чая) нерасфасованный и расфасованный байховый чай, зеленый кирпичный и черный плиточный чай и устанавливает методы определения содержания танина и кофеина.

**1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ**

1.1. Метод отбора проб — по ГОСТ 1936—85.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

**2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ТАНИНА****2.1. Сущность метода**

Метод основан на окислении танина чая марганцовокислым калием при участии индигокармина в качестве индикатора.

**2.2. Аппаратура, реактивы, растворы**

Для проведения испытания используют следующие аппаратуру, реактивы и растворы:

колбы плоскодонные вместимостью 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336—82;

колбы для фильтрования под вакуумом вместимостью 250 или 500 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336—82;

цилиндры измерительные вместимостью 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 1770—74;

воронки Бюхнера № 3 и 4 по ГОСТ 9147—80;

чаши выпарительные вместимостью 850 см<sup>3</sup> по ГОСТ 9147—80;

бюretки вместимостью 25 см<sup>3</sup>;

пипетки вместимостью 10 и 25 см<sup>3</sup>;

палочки стеклянные;

насос Комовского или водоструйный насос;

баню водянную;

калий марганцовокислый (KMnO) по ГОСТ 20490—75, 0,1 н. раствор;

бумагу фильтровальную лабораторную по ГОСТ 12026—76;

кислоту серную по ГОСТ 4204—77;

воду дистиллированную по ГОСТ 6709—72;

**Издание официальное**

**Перепечатка воспрещена**

*Издание (июль 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1978 г.,  
январе 1980 г. (ИУС 9—78, 2—80)*

© Издательство стандартов, 1974

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

раствор индигокармина; готовят следующим образом: 1 г мелко растертого чистого препарата индигокармина растворяют в 50 см<sup>3</sup> химически чистой концентрированной серной кислоты (плотность 1,84 г/см<sup>3</sup>); объем доводят до 1000 см<sup>3</sup>, постепенно вливая раствор в дистиллированную воду, и затем фильтруют через складчатый фильтр;

весы лабораторные рычажные по ГОСТ 24104—88\*;  
гомогенизатор типа 302 ПНР;  
марлю по ГОСТ 9412—93.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

2.3. Подготовка к анализу  
2.3.1. *Первый способ*

2,5 г предварительно измельченной навески чая, взятой из средней пробы, с погрешностью взвешивания не более 0,0002 г, помещают в колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup>, приливают 200 см<sup>3</sup> кипящей дистиллированной воды и ставят на водянную баню. Экстракцию ведут в течение 45 мин. Экстракт фильтруют под вакуумом через воронку Бюхнера в колбу вместимостью 500 см<sup>3</sup>, фильтрат переносят в мерную колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup>, охлаждают и доводят дистиллированной водой до метки.

2.3.2. *Второй способ*

2,5 г навески чая, взятой из средней пробы, с погрешностью взвешивания не более 0,0002 г, помещают в сосуд гомогенизатора вместимостью 400 см<sup>3</sup>, приливают 250 см<sup>3</sup> кипящей дистиллированной воды и гомогенизируют в течение 2 мин при 12,0 тыс. об/мин. Часть экстракта (не менее 15 см<sup>3</sup>) фильтруют через четырехслойную марлю.

2.3.3. Влажность чая определяют по ГОСТ 1936—85.

2.3.1—2.3.3. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2.4. Проведение испытания

Пипеткой отбирают 10 см<sup>3</sup> экстракта и помещают в выпарительную чашу, добавляют 750 см<sup>3</sup> водопроводной воды, 25 см<sup>3</sup> раствора индигокармина и титруют 0,1 н. раствором марганцовокислого калия при постоянном перемешивании стеклянной палочкой. Синяя окраска при этом постепенно переходит через сине-зеленую, темно- и светло-зеленую, желто-зеленую в желтую золотистого оттенка.

Конец реакции определяют по исчезновению зеленого оттенка и появлению чистого желтого цвета. Затем подсчитывают количество 0,1 н. раствора марганцовокислого калия в кубических сантиметрах, израсходованное на окисление танина.

Аналогичным образом устанавливают количество марганцовокислого калия, израсходованное на титрование раствора воды и индигокармина.

2.5. Оработка результатов

Количество танина ( $A_1$ ) в процентах определяют по формуле

$$A_1 = \frac{(a - a_1) \cdot 0,004157 \cdot v \cdot 100}{v_1 \cdot m},$$

где  $a$  — количество 0,1 н. раствора марганцовокислого калия, израсходованное на окисление танина, см<sup>3</sup>;

$a_1$  — количество 0,1 н. раствора марганцовокислого калия, израсходованное на титрование раствора воды и индигокармина, см<sup>3</sup>;

0,004157 — количество танина, окисляемое 1 см<sup>3</sup> 0,1 н. раствора марганцовокислого калия, г;

$v$  — количество полученного экстракта чая, см<sup>3</sup>;

$v_1$  — количество экстракта чая, взятое для испытания, см<sup>3</sup>;

$m$  — масса навески абсолютно сухого чая, г.

За результат анализа принимают среднеарифметическое двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 0,5 % для  $P = 0,95$ .

Если результат анализа примерно равен значению нормы содержания танина для соответствующего вида чая, то необходимо проведение двух дополнительных определений. В этом случае за результат анализа принимают среднеарифметическое двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 0,7 % для  $P = 0,95$ .

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

\* С 1 июля 2002 г. действует ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

## С. 3 ГОСТ 19885—74

### 3. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ КОФЕИНА

#### 3.1. Сущность метода

Метод основан на быстром извлечении хлороформом кофеина из предварительно нагретого и обработанного водным аммиаком материала.

#### 3.2. Аппаратура, реактивы, растворы

Для проведения испытания используют следующие аппаратуру, реактивы и растворы:

колбы плоскодонные вместимостью 100 и 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336—82;

колбы мерные вместимостью 50 см<sup>3</sup> по ГОСТ 1770—74;

баню водянную;

воронки делительные цилиндрические вместимостью 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336—82;

холодильник змеевиковый обычный по ГОСТ 25336—82;

бумагу фильтровальную по ГОСТ 12026—76;

вату медицинскую гигроскопическую по ГОСТ 5556—81;

песок кварцевый;

аммиак водный по ГОСТ 3760—79;

хлороформ медицинский;

квасцы алюмокалиевые по ГОСТ 4329—77;

вазелин медицинский по ГОСТ 3582—84;

калия гидрат окиси (кали едкое), 25 %-ный раствор;

калий марганцовокислый по ГОСТ 20490—75, 2 %-ный раствор;

тиосульфат натрия по ГОСТ 27068—86, 0,1 н. раствор;

кислоту серную по ГОСТ 4204—77, 10%-ный раствор;

йод металлический по ГОСТ 4159—79, 0,1 н. раствор;

весы лабораторные по ГОСТ 24104—2001.

#### 3.3. Подготовка испытанию

2,5 г предварительно измельченной навески чая, взятой из средней пробы, с погрешностью взвешивания не более 0,0002 г, помещают в колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup>, прибавляют 6 г кварцевого песка и перемешивают.

Одновременно определяют влажность чая в соответствии с требованиями ГОСТ 1936—85.

#### 3.3. 3.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

#### 3.4. Проведение испытания

3.4.1. Колбу ставят на кипящую водянную баню на 2 мин, затем прибавляют 10—15 см<sup>3</sup> 25 %-ного раствора аммиака до полного смачивания материала. Через 5 мин прибавляют 90 см<sup>3</sup> хлороформа и кипятят с обратным холодильником в течение 15 мин.

После охлаждения жидкость фильтруют через вату в колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup>, содержащую 0,6 г алюмокалиевых квасцов в порошке и 2 г вазелина. Оставшийся после экстракции материал промывают семь раз, используя для этого 30 см<sup>3</sup> хлороформа, после чего хлороформ сливают в колбу, содержащую квасцы и вазелин.

#### (Измененная редакция, Изм. № 2).

3.4.2. Обесцвеченную жидкость фильтруют через смоченную водой вату в делительную воронку вместимостью 250 см<sup>3</sup>, а колбу промывают три раза водой по 10 см<sup>3</sup>, которую сливают через ту же вату и в ту же делительную воронку.

К собранной в делительной воронке жидкости добавляют 3 см<sup>3</sup> 25 %-ного раствора едкого кали, 10—15 капель 2 %-ного раствора марганцовокислого калия, 30 см<sup>3</sup> хлороформа и взбалтывают в течение 3 мин (в случае образования эмульсии увеличивают количество хлороформа).

3.4.3. Хлороформ сливают через смоченный этим же раствором фильтр в колбу и взбалтывание жидкости в делительной воронке повторяют еще три раза, беря каждый раз по 20 см<sup>3</sup> хлороформа. Хлороформ отгоняют, остаток в колбе растворяют в 5 см<sup>3</sup> 10 %-ного раствора серной кислоты, профильтровывают через маленький бумажный фильтр в мерную колбу вместимостью 50 см<sup>3</sup>. Колбу с остатком кофеина промывают еще три раза 5 см<sup>3</sup> 10 %-ного раствора серной кислоты, которую фильтруют через тот же фильтр в ту же колбу.

Затем прибавляют 25 см<sup>3</sup> 0,1 н. раствора йода, содержимое колбы доливают до метки дистиллированной водой, хорошо перемешивают и оставляют в прохладном месте на 20—30 мин до полного осаждения периода.

3.4.4. Йодный раствор осторожно фильтруют через небольшой кусочек ваты в сухую колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup> (фильтрат должен быть прозрачным), причем первые порции фильтрата отбрасывают. 25 см<sup>3</sup> фильтрата титруют 0,1 н. раствором тиосульфата натрия.

### 3.5. О б р а б о т к а р е з у л ь т а т о в

Содержание кофеина (*D*) в процентах определяют по формуле

$$D = \frac{(a - 2b) \cdot 0,00485 \cdot 100}{m},$$

где *a* — количество 0,1 н. раствора йода, взятое для испытания, см<sup>3</sup>;

*b* — количество 0,1 н. раствора тиосульфата натрия, израсходованное на титрование избытка йода, см<sup>3</sup>;

0,00485 — количество кофеина, соответствующее 1 см<sup>3</sup> 0,1 н. раствора йода, г;

*m* — масса навески абсолютно сухого чая.

За результат анализа принимают среднеарифметическое двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 0,5 % для *P* = 0,95.

Если результат анализа примерно равен значению нормы содержания кофеина для соответствующего вида чая, то необходимо проведение двух дополнительных определений. В этом случае за результат анализа принимают среднеарифметическое двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 0,7 % для *P* = 0,95.

(Измененная редакция, Изм. № 2).