

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
54756—  
2011

---

## МОЛОКО И ПРОДУКЦИЯ МОЛОЧНАЯ

Определение массовой доли сывороточных белков  
методом Кьельдаля

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2019

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 945-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартинформ, оформление, 2012, 2019

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 Сущность метода .....	2
5 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы и материалы .....	2
6 Отбор проб .....	3
7 Подготовка к проведению измерений .....	4
8 Условия проведения измерений .....	4
9 Проведение измерений .....	5
10 Обработка результатов измерений .....	6
11 Контроль точности результатов измерений .....	6
12 Оформление результатов определения .....	7
13 Требования, обеспечивающие безопасность .....	7
Приложение А (справочное) Схема прибора для отгонки аммиака методом Кьельдаля .....	8
Библиография .....	9

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## МОЛОКО И ПРОДУКЦИЯ МОЛОЧНАЯ

## Определение массовой доли сывороточных белков методом Кельдаля

Milk and milk products.

Method for determination of mass portion of whey protein with Kjeldahl method

Дата введения — 2013—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на молоко и молочную продукцию в части сырого молока, сырых сливок, питьевого молока, питьевых сливок (далее — продукт) и устанавливает определение массовой доли сывороточных белков методом Кельдаля.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования
- ГОСТ 12.1.005 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
- ГОСТ 12.1.007 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности
- ГОСТ 12.1.019 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты
- ГОСТ 12.4.009 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание
- ГОСТ 12.4.021 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования
- ГОСТ 61 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия
- ГОСТ 1770 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
- ГОСТ 3622 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытаниям
- ГОСТ 4145 Реактивы. Калий серноокислый. Технические условия
- ГОСТ 4165 Реактивы. Медь (II) серноокислая 5-водная. Технические условия
- ГОСТ 4204 Реактивы. Кислота серная. Технические условия
- ГОСТ 4328 Реактивы. Натрия гидроокись. Технические условия
- ГОСТ 5833 Реактивы. Сахароза. Технические условия
- ГОСТ 6709 Вода дистиллированная. Технические условия
- ГОСТ 9147 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия
- ГОСТ 9656 Реактивы. Кислота борная. Технические условия
- ГОСТ 10929 Реактивы. Водорода пероксид. Технические условия
- ГОСТ 12026 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия
- ГОСТ 13928 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу
- ГОСТ 14919 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 19908 Тигли, чаши, стаканы, колбы, воронки, пробирки и наконечник из прозрачного кварцевого стекла. Общие технические условия

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

ГОСТ 25794.1 Реактивы. Методы приготовления титрованных растворов для кислотно-основного титрования

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

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

ГОСТ 29227 (ИСО 835-1—81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 1. Общие требования

ГОСТ 29251 (ИСО 385-1—84) Посуда лабораторная стеклянная. Бюретки. Часть 1. Общие требования

ГОСТ Р 51652<sup>1)</sup> Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 52738 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

ГОСТ Р 53228 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р ИСО 5725-1—2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения

ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 6. Использование значений точности на практике

**Примечание** — 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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты», за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения, установленные нормативным правовым актом Российской Федерации [1] и ГОСТ Р 52738.

### 4 Сущность метода

Метод основан на предварительном осаждении казеина раствором уксусной кислоты, минерализации полученного фильтрата концентрированной серной кислотой в присутствии окислителя, инертной соли и катализатора. При этом образуется сульфат аммония, растворенный в серной кислоте, который переводится в аммиак, отгонке последнего в раствор борной кислоты, количественном учете аммонийных соединений титриметрическим методом и расчете массовой доли сывороточных белков в анализируемой пробе продукта.

### 5 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы и материалы

Весы по ГОСТ Р 53228, обеспечивающие точность взвешивания с пределами допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания  $\pm 0,0001$ ;  $\pm 0,01$  и  $\pm 0,1$  г.

<sup>1)</sup> Действует ГОСТ 5962—2013.

Термометр лабораторный жидкостный с диапазоном измерения температуры от 0 °С до 100 °С, ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 28498.

Плитка электрическая мощностью 1000 Вт по ГОСТ 14919, позволяющая поддерживать температуру от 450 °С до 500 °С с допустимой погрешностью  $\pm 25$  °С.

Баня водяная термостатируемая, позволяющая поддерживать температуру от 0 °С до 100 °С с допустимой погрешностью  $\pm 2$  °С.

Колбы мерные 1-100-2, 1-500-2, 1-1000-2 или 2-100-2, 2-500-2, 2-1000-2 по ГОСТ 1770.

Пипетки исполнения 1 или 2, 1-го класса точности, типа 2, вместимостью 5 или 25 см<sup>3</sup> по ГОСТ 29227.

Цилиндры мерные 1-25-1, 1-50-1, 1-100-1, 1-1000-1, или 1-25-2, 1-50-2, 1-100-2, 1-1000-2, или 3-25-1, 3-50-1, 3-100-1, 3-1000-1, или 3-25-2, 3-50-2, 3-100-2, 3-1000-2 по ГОСТ 1770.

Бюретки 1-1-2-25-0,1 или 1-2-2-25-0,1 по ГОСТ 29251.

Холодильник шариковый или с прямой трубкой исполнений 1, 2, 3, длиной кожуха 400 мм по ГОСТ 25336.

Бачок-парообразователь или колба из термостойкого стекла вместимостью 2000 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336.

Колбы Кьельдаля 2-250-ТС по ГОСТ 25336.

Пробирки из кварцевого стекла по ГОСТ 19908.

Каплеуловитель исполнения КО-60 по ГОСТ 25336.

Колбы конические исполнения 2 вместимостью 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336.

Колбы плоскодонные с притертыми пробками вместимостью 250 и 500 см<sup>3</sup> ТС по ГОСТ 25336.

Стаканы стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336.

Воронки В-36-80, В-75-110 ХС по ГОСТ 25336.

Ступка фарфоровая с пестиком по ГОСТ 9147.

Стакан фарфоровый вместимостью 1000 см<sup>3</sup> по ГОСТ 9147.

Капельница стеклянная лабораторная по ГОСТ 25336.

Палочки стеклянные оплавленные.

Шпатель металлический (фарфоровый) или ложка.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

Бромкрезоловый зеленый, ч.д.а.

Калий серноокислый по ГОСТ 4145, ч.д.а.

Водород перекись по ГОСТ 10926.

Кислота серная концентрированная по ГОСТ 4204 плотностью 1830—1840 кг/м<sup>3</sup>, х.ч.

Кислота соляная, стандарт-титр по [2], водный раствор молярной концентрации  $c(\text{HCl}) = 0,1$  моль/дм<sup>3</sup>.

Кислота борная по ГОСТ 9656, ч.д.а.

Кислота уксусная по ГОСТ 61, водный раствор с объемной долей уксусной кислоты 10 %.

Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ Р 51652.

Медь (II) серноокислая 5-водная по ГОСТ 4165, ч.д.а.

Метиленовый голубой, ч.д.а.

Метиловый красный, ч.д.а.

Натрия гидроокись по ГОСТ 4328, ч.д.а.

Сахароза, содержащая не более 0,002 % азота по ГОСТ 5833.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам и обеспечивающим необходимую точность измерения, а также реактивов и материалов по качеству не хуже вышеуказанных.

## 6 Отбор проб

Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 3622, ГОСТ 13928 и ГОСТ 26809.1.

В случае, если определение не может быть проведено сразу после отбора проб, их хранят в холодильнике при температуре  $(4 \pm 2)$  °С.

## 7 Подготовка к проведению измерений

### 7.1 Приготовление смешанного катализатора

В фарфоровой ступке смешивают одну весовую часть сернокислой меди и 30 весовых частей сернокислого калия, тщательно растирают пестиком и перемешивают до получения мелкозернистого порошка.

Срок хранения смешанного катализатора — не более 1 мес.

### 7.2 Приготовление 10 %-ного раствора уксусной кислоты

В мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup> помещают (10,000 ± 0,001) г уксусной кислоты и объем раствора доводят до метки дистиллированной водой.

Срок хранения раствора — не более 1 мес.

### 7.3 Приготовление раствора соляной кислоты молярной концентрации с (HCL) = 0,1 моль/дм<sup>3</sup>

Используют стандарт-титр соляной кислоты. Водный раствор готовят в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Срок хранения раствора в темной посуде — не более 1 мес.

### 7.4 Приготовление раствора борной кислоты массовой концентрации 40 г/дм<sup>3</sup>

В мерную колбу вместимостью 1000 см<sup>3</sup> помещают (40,000 ± 0,005) г борной кислоты и растворяют в небольшом количестве дистиллированной воды температурой (45 ± 5) °С и тщательно перемешивают. После охлаждения раствора до температуры (20 ± 5) °С объем раствора доводят дистиллированной водой до метки и перемешивают.

Срок хранения раствора — не более 14 дней.

### 7.5 Приготовление смешанного индикатора

В мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup> помещают (0,200 ± 0,001) г метилового красного и (0,100 ± 0,001) г метиленового голубого (или (0,100 ± 0,001) г бромкрезолового зеленого), растворяют в небольшом количестве этилового спирта. Объем раствора доводят этиловым спиртом до метки и перемешивают.

Срок хранения смешанного индикатора в плотно закупоренной темной посуде в холодильнике при температуре (4 ± 2) °С — не более 10 дней.

### 7.6 Приготовление водного раствора гидроокиси натрия массовой концентрации 400 г/дм<sup>3</sup>

В фарфоровый стакан вместимостью 1000 см<sup>3</sup> помещают (400,000 ± 0,005) г гидроокиси натрия, растворяют в 700 см<sup>3</sup> дистиллированной воды, перемешивают до полного растворения гидроокиси натрия и охлаждают до температуры (20 ± 5) °С.

Срок хранения раствора — не более 14 дней.

### 7.7 Подготовка прибора для отгонки аммиака

Прибор для отгонки аммиака собирают в соответствии с приложением А (рисунок А.1).

В бак — парообразователь 1 через воронку 2 наливают дистиллированную воду (примерно на 2/3 объема) и открывают кран 3 и зажим 4. Нагревают воду в баке на газовой горелке или электрической плитке 11. Присоединяют пустую колбу Кельдаля 10 к каплеуловителю 7 и воронке для гидроокиси 5 и после того, как вода в баке закипит, закрывают кран 3. Включают холодильник 8, подставляют под него пустую коническую колбу 9 и «пропаривают прибор» 5—10 мин.

Возможно применение автоматического или полуавтоматического прибора для перегонки. Подготовка прибора проводится в соответствии с инструкцией о применении.

## 8 Условия проведения измерений

При выполнении измерений в лаборатории должны соблюдаться следующие условия:

температура окружающего воздуха ..... (22 ± 2) °С;

относительная влажность воздуха ..... (55 ± 25) %;



атмосферное давление ..... ( $90 \pm 15$ ) кПа;  
 частота переменного тока ..... ( $50 \pm 5$ ) Гц;  
 напряжение в сети ..... ( $220 \pm 10$ ) В.

## 9 Проведение измерений

9.1 В коническую колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup> помещают 20,0 г анализируемого продукта, нагревают на водяной бане до температуры 40—45 °С. В подогретую пробу добавляют 1 см<sup>3</sup> 10 %-ного раствора уксусной кислоты и оставляют в покое на 10 мин для осаждения казеина. Образовавшиеся хлопья дважды отфильтровывают через бумажный складчатый фильтр для получения прозрачной сы-  
воротки.

9.2 В колбу Кьельдаля или кварцевую пробирку помещают 2,000—3,000 г фильтрата, полученного по 9.1. Добавляют 1,50—2,00 г смешанного катализатора и затем осторожно приливают 10 см<sup>3</sup> концентрированной серной кислоты и 10 см<sup>3</sup> 30 %-ного раствора перекиси водорода. Колбу прикрывают насадкой или стеклянной воронкой, кварцевую пробирку прикрывают специальным каплеуловителем и приступают к нагреванию в наклонном положении под углом 45° при температуре от 450 °С до 500 °С.

Необходимо следить, чтобы жидкость в колбе непрерывно кипела и на стенках колбы не оставалось черных несгоревших частиц, смывая их легкими круговыми движениями.

При наличии черных частиц на горловине колбы, если они не захватываются конденсатом паров кислоты в период кипения или кислотой при перемешивании содержимого колбы, следует хорошо охладить колбу, смыть эти частицы в колбу небольшим количеством воды, затем продолжить сжигание.

После того как жидкость в колбе обесцветится (допускается слегка зеленоватый оттенок), нагрев продолжают еще в течение 30 мин. Дают колбе остыть до температуры ( $20 \pm 5$ ) °С, к содержимому приливают, обмывая стенки колбы, от 20 до 30 см<sup>3</sup> дистиллированной воды и приступают к отгонке аммиака.

9.3 После подготовки прибора для отгонки по 7.7 открывают краны 3 и 6 и закрывают зажим 4 (см. рисунок приложения А). Под холодильник вместо пустой колбы подставляют колбу с 25 см<sup>3</sup> борной кислоты массовой концентрации 40 г/дм<sup>3</sup> и пятью каплями смешанного индикатора так, чтобы кончик холодильника был погружен в раствор. Вместо пустой колбы Кьельдаля присоединяют колбу с минерализованной пробой.

Закрывают кран 6, наливают в воронку 60 см<sup>3</sup> раствора гидроокиси натрия и, открывая понемногу кран 6 при осторожном покачивании колбы Кьельдаля, вливают гидроокись натрия. Открывая зажим 4, закрывают краны 3 и 6. В холодильнике пары раствора аммиака конденсируются и попадают в колбу с раствором борной кислоты. Перегонку продолжают 10 мин, считая с того момента, когда борная кислота в приемной колбе приобретет зеленое окрашивание. После окончания отгонки конец трубки холодильника вынимают из борной кислоты, ополаскивают дистиллированной водой и продолжают процесс перегонки еще 2 мин. Затем открывают краны 3 и 6, закрывают зажим 4.

При использовании автоматических приборов для перегонки процесс проводят согласно прилагаемой инструкции по применению.

9.4 Содержимое приемной колбы титруют водным раствором соляной кислоты молярной концентрации  $c(\text{HCl}) = 0,1$  моль/дм<sup>3</sup> до перехода окраски индикатора от зеленой к фиолетовой.

9.5 Пробу анализируют два раза в условиях повторяемости в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 5725-1—2002 (подраздел 3.14).

9.6 Для внесения соответствующей поправки на реактивы в результате измерения проводят определение массовой доли азота в контрольной пробе, используя вместо анализируемого продукта 2 см<sup>3</sup> дистиллированной воды и ( $0,100 \pm 0,001$ ) г сахарозы. Определение массовой доли азота в контрольной пробе проводят по трем параллельным определениям. За окончательный результат определения поправки на реактивы принимают среднеарифметическое значение результатов трех параллельных определений.

Контрольную пробу проводят при замене хотя бы одного из реактивов.



## 10 Обработка результатов измерений

10.1 Массовую долю сывороточных белков,  $X$ , %, в анализируемой пробе продукта вычисляют по формуле

$$X = \frac{(V - V_1)n \cdot 14,0067 \cdot 6,28 \cdot 0,95 \cdot 100}{m \cdot 1000}, \quad (1)$$

где  $V$  — объем раствора соляной кислоты, израсходованной на титрование анализируемого раствора, см<sup>3</sup>;

$V_1$  — объем раствора соляной кислоты, израсходованной на титрование в контрольном опыте, см<sup>3</sup>;

$n$  — фактическая молярная концентрация соляной кислоты, моль/дм<sup>3</sup>, в соответствии с требованиями ГОСТ 25794.1;

14,0067 — масса азота, эквивалентная 1 дм<sup>3</sup> раствора соляной кислоты с молярной концентрацией  $c(\text{HCl}) = 0,1$  моль/дм<sup>3</sup>, г;

6,28 — коэффициент пересчета массовой доли азотистых веществ в анализируемой пробе на массовую долю сывороточного белка;

0,95 — поправочный коэффициент, учитывающий массовую долю небелкового азота;

$m$  — масса анализируемой пробы по 9.2, г;

1000 — коэффициент пересчета см<sup>3</sup> в дм<sup>3</sup>.

Вычисления проводят до третьего десятичного знака.

За окончательный результат определения массовой доли сывороточного белка в продукте принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, округленное до второго десятичного знака.

10.2 Массовую долю сывороточных белков в общей белковой фракции анализируемого продукта,  $X_1$ , определяют по формуле

$$X_1 = \frac{X \cdot 100}{X_2}, \quad (2)$$

где  $X_1$  — массовая доля сывороточных белков, определяемая по (1), %;

$X_2$  — массовая доля общего белка в анализируемой пробе, %. Определение массовой доли общего белка ( $X_2$ ) проводят методом Кельдаля. Коэффициент пересчета азотистых веществ в анализируемой пробе на массовую долю общего белка — 6,38.

Вычисления массовой доли сывороточных белков в общей белковой фракции проводят до третьего десятичного знака.

## 11 Контроль точности результатов измерений

### 11.1 Метрологические характеристики метода

Приписанные характеристики погрешности и ее составляющих метода определения массовой доли сывороточных белков по (1) при  $P = 0,95$  приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Диапазон измерений массовой доли сывороточных белков, %	Предел повторяемости $r$ , %	Предел воспроизводимости $R$ , %	Границы абсолютной погрешности $\pm \Delta$ , %
Сырые сливки, сырое молоко, питьевые сливки, питьевое молоко	0,40—2,00	0,09	0,12	0,08

### 11.2 Проверка приемлемости результатов измерений, полученных в условиях повторяемости

Проверку приемлемости результатов измерений массовой доли сывороточных белков, полученных в условиях повторяемости (два параллельных определения,  $n = 2$ ), проводят с учетом требований ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002 (пункт 5.2.2).

Результаты измерений считаются приемлемыми при условии:

$$|X_1 - X_2| \leq r,$$

где  $X_1, X_2$  — значения двух параллельных измерений массовой доли сывороточных белков, полученные в условиях повторяемости;

$r$  — предел повторяемости (сходимости), значение которого приведено в таблице 1.

Если данное условие не выполняется, то проводят повторные измерения и проверку приемлемости результатов измерений в условиях повторяемости в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002 (пункт 5.2.2).

При повторном превышении указанного норматива выясняют причины, приводящие к неудовлетворительным результатам анализа.

### 11.3 Проверка приемлемости результатов измерений, полученных в условиях воспроизводимости

Проверку приемлемости результатов измерений массовой доли сывороточных белков, полученных в условиях воспроизводимости (в двух лабораториях,  $m = 2$ ), проводят с учетом требований ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002 (пункт 5.3.2.1).

Результаты измерений, выполненные в условиях воспроизводимости, считаются приемлемыми при условии:

$$|X'_1 - X'_2| \leq R,$$

где  $X'_1, X'_2$  — значения двух параллельных измерений массовой доли сывороточных белков, полученные в двух лабораториях в условиях воспроизводимости;

$R$  — предел воспроизводимости, значение которого приведено в таблице 1.

Если данное условие не выполняется, то выполняют процедуры в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002 (пункт 5.3.3).

## 12 Оформление результатов определения

Окончательный результат измерений  $X$ , % при  $P = 0,95$ , выражают в виде:

$$X = X_{\text{ср}} \pm \Delta,$$

где  $X_{\text{ср}}$  — среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, %;

$\Delta$  — границы абсолютной погрешности измерений, %.

## 13 Требования, обеспечивающие безопасность

При выполнении работ необходимо соблюдать следующие требования:

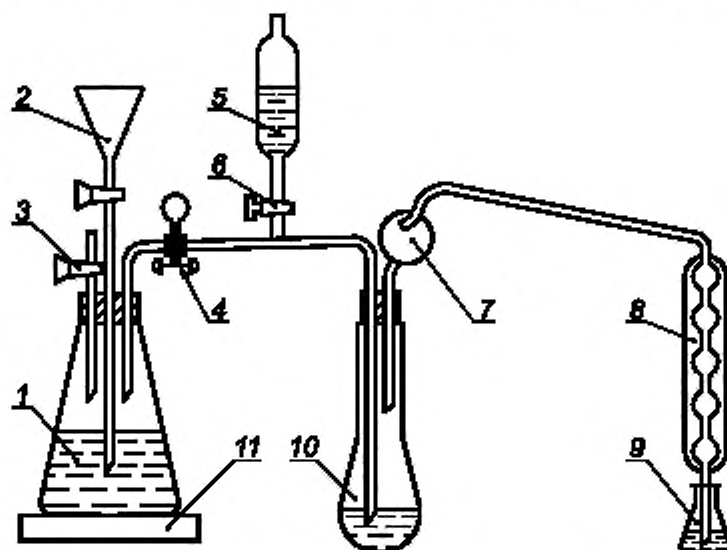
- помещение лаборатории должно быть оборудовано общей приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.021. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать норм, установленных требованиями ГОСТ 12.1.005;
- требования техники безопасности при работе с химическими реактивами в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.007;
- требования техники безопасности при работе с электроустановками в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.019.

Помещение лаборатории должно соответствовать требованиям пожарной безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.004 и быть оснащено средствами пожаротушения в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.009.

Приложение А  
(справочное)

Схема прибора для отгонки аммиака методом Кельдаля

А.1 Схема прибора для отгонки аммиака методом Кельдаля приведена на рисунке А.1.



1 — бачок-парообразователь (или колба из термостойкого стекла вместимостью 2000 см<sup>3</sup>); 2 — воронка; 3 — кран; 4 — зажим;  
5 — воронка для гидроокиси; 6 — кран; 7 — каплеуловитель; 8 — холодильник; 9 — коническая колба вместимостью 250 см<sup>3</sup>;  
10 — колба Кельдаля; 11 — плитка электрическая

Рисунок А.1

**Библиография**

- [1] Федеральный закон № 88-ФЗ от 12 июня 2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изменением)
- [2] ТУ 2642-001-338132—73 Кислота соляная. Стандарт-титр 0,1 моль/дм<sup>3</sup> (0,1 н)

Ключевые слова: молоко сырое, молоко питьевое, сливки сырые, сливки питьевые, молочная продукция, общий азот, массовая доля сывороточных белков, метод Кьельдаля, термины и определения, сущность метода, средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы, материалы, отбор проб, подготовка к проведению измерений, обработка результатов измерений, контроль точности результатов измерений, предел повторяемости, предел воспроизводимости, границы относительной погрешности, оформление результатов, требования, обеспечивающие безопасность, библиография

Редактор *Н.Е. Разгулина*  
Технический редактор *И.Е. Черепкова*  
Корректор *И.А. Королева*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 31.10.2019. Подписано в печать 12.11.2019. Формат 60×84<sup>1/8</sup>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении во 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)