

**ГОСТ 24066—80**

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

---

# **МОЛОКО**

## **МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ АММИАКА**

**Издание официальное**



**Москва**  
Стандартинформ  
2009

**МОЛОКО****Метод определения аммиака**

Milk.

Methods of ammonia determination

**ГОСТ  
24066—80**МКС 67.100.10  
ОКСТУ 9209

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 4 апреля 1980 г. № 1535 дата введения установлена**

**с 01.07.81**

**Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2396**

Настоящий стандарт распространяется на сырое молоко и устанавливает качественный метод определения аммиака.

Метод позволяет обнаружить аммиак или соли аммония в сыром молоке выше его естественного содержания.

Метод основан на изменении цвета выделенной молочной сыворотки при ее взаимодействии с реагентом Несслера.

Минимальное значение определяемой массовой доли аммиака составляет  $(6\text{--}9) \cdot 10^{-3}\%$ .

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**1. ОТБОР ПРОБ**

1.1. Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ 13928—84.

**2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ И РЕАКТИВЫ**

2.1. Термометр стеклянный жидкостный (нертутный) с диапазоном измерения 0—100 °С по ГОСТ 28498—90.

Часы.

Стаканы типа Н исполнения 1, номинальной вместимостью 50 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336—82.

Цилиндры исполнения 3, вместимостью 25 см<sup>3</sup> по ГОСТ 1770—74.

Пробирки типа П4, номинальной вместимостью 20 см<sup>3</sup>; с взаимозаменяемым конусом 14/23 по ГОСТ 25336—82.

Приборы для отмеривания жидкостей тип 2 по ГОСТ 6859—72.

Груша резиновая.

Реактив Несслера ч. д. а. по нормативно-технической документации.

Кислота уксусная по ГОСТ 61—75, водный раствор с объемной долей кислоты 10%.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72.

Пипетки исполнения 2, 2-го класса точности, вместимостью 2 см<sup>3</sup> по ГОСТ 29169—91.

Баня водяная.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

### 3. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

3.1. Содержание аммиака в молоке определяют не ранее, чем через 2 ч после окончания доения. В стакан отмеривают цилиндром ( $20\pm2$ ) см<sup>3</sup> молока и нагревают в течение 2—3 мин на водяной бане при температуре 40—45 °С.

В подогретое молоко вносят 1 см<sup>3</sup> водного раствора с объемной долей уксусной кислоты 10 %.

Для осаждения казеина смесь оставляют в покое на 10 мин.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

### 4. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

4.1. Пипеткой (с ваткой на нижнем конце для предотвращения попадания казеина) отбирают 2 см<sup>3</sup> отстоявшейся сыворотки и переносят в пробирку.

В ту же пробирку прибором для отмеривания жидкостей или пипеткой с резиновой грушей добавляют 1 см<sup>3</sup> реактива Несслера и содержимое сразу же перемешивают, наблюдая при этом в течение не более 1 мин изменение окраски смеси.

### 5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

5.1. Появление лимонно-желтой окраски смеси указывает на присутствие аммиака, характерного для молока.

Появление оранжевой окраски различной интенсивности указывает на наличие аммиака выше его естественного содержания.