

26324-84

+



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

# ПУЛЬПА ФРУКТОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

ДЕСУЛЬФИТАЦИЯ ПРОБ ПРИ ПОДГОТОВКЕ  
К ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ИСПЫТАНИЯМ

ГОСТ 26324—84  
(СТ СЭВ 4263—83)

Издание официальное

Цена 3 коп.



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ

Москва

**GOST**  
СТАНДАРТЫ

ГОСТ 26324-84, Пульпа фруктовая консервированная. Десульфитация проб при подготовке к органолептическим испытаниям  
Canned fruit pulp. Sample desulphurization for organoleptic tests

**РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства СССР**  
**ИСПОЛНИТЕЛИ**

Л. А. Бантыш, А. А. Силич, Н. Д. Евстратьева

**ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР**

Зам. министра В. С. Пененков

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государствен-  
ного комитета СССР по стандартам от 31 октября 1984 г. № 3828**

**ПУЛЬПА ФРУКТОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ****Десульфитация проб при подготовке  
к органолептическим испытаниям**Canned fruit pulp. Sample desulphurization  
for organoleptic tests**ГОСТ  
26324—84****[СТ СЭВ 4263—83]**

ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 31 октября 1984 г. № 3828 срок действия установлен

с 01.07.85

до 01.07.90

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

*95*  
*Ограничение*  
*с 12.10.85*  
*4/94*

Настоящий стандарт распространяется на фруктовую пульпу, консервированную сернистым ангидридом, и устанавливает метод удаления сернистого ангидрида (десульфитация) при подготовке проб для определения вкуса, запаха и цвета пульпы.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 4263—83.

**1. ОТБОР ПРОБ**

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84.

**2. АППАРАТУРА И ПРИБОРЫ**

2.1. Для проведения десульфитации применяют:  
баню водяную;  
плитку электрическую по ГОСТ 14919—83;  
горелку газовую или спиртовку по ГОСТ 25336—82;  
весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания до 500 г и допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 0,1$  г по ГОСТ 24104—80;  
чашки стеклянные или фарфоровые по ГОСТ 9147—80;  
ложку;  
рефрактометр лабораторный по ГОСТ 24908—81.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1985

### 3. ПРОВЕДЕНИЕ ДЕСУЛЬФИТАЦИИ

В отобранной пробе пульпы определяют содержание растворимых сухих веществ по рефрактометру в жидкой фазе продукта. Затем из пробы продукта берут необходимое количество пульпы, из расчета 100 г пульпы на каждого дегустатора; добавляют такое же количество воды и улаживают смесь до первоначального объема и исчезновения запаха сернистого ангидрида в паре.

По окончании выпаривания проверяют содержание растворимых сухих веществ. Если содержание растворимых сухих веществ отличается от исходного значения более чем на 0,5%, продолжают нагревание или добавляют необходимое количество воды, таким образом доводят пробу до исходного содержания растворимых сухих веществ.

---

Редактор *Т. В. Смыка*  
Технический редактор *В. И. Тушева*  
Корректор *В. И. Кануркина*

Сдано в наб. 19.11.84 Подп. в печ. 31.01.85 0,26 усл. п. л. 0,26 усл. кр.-отт. 0,12 уч.-изд. л.  
Тир. 12000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 127840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зал. 1132