

ГОСТ 28797—90  
(ИСО 6645—81)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

# ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СУХОЙ КЛЕЙКОВИНЫ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2007

Мука пшеничная

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ  
СУХОЙ КЛЕЙКОВИНЫГОСТ  
28797—90

Wheat flour. Determination of dry gluten

(ИСО 6645—81)

МКС 67.060  
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.07.91

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий стандарт устанавливает метод определения сухой клейковины в пшеничной муке.

Метод может быть использован также для определения влажности сырой клейковины.

1.2. Метод применим к различным сортам муки из мягкой пшеницы (*Triticum aestivum*) как промышленной, так и опытных помолов и используется в экспортных операциях, а также при проведении научно-исследовательских работ.

## 2. ССЫЛКА

ГОСТ 28796. Мука пшеничная. Определение содержания сырой клейковины.

## 3. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Высушивание и взвешивание шарика сырой клейковины, полученной по методу, описанному в ГОСТ 28796.

## 4. АППАРАТУРА

- 4.1. Скальпель или нож.
- 4.2. Металлическая или стеклянная пластина  $5 \times 5$  см.
- 4.3. Сушильный шкаф, установленный на  $130^\circ\text{C}$ , с погрешностью  $\pm 2^\circ\text{C}$ .
- 4.4. Эксикатор, снабженный эффективным дегидрантом.
- 4.5. Весы с погрешностью до 0,01 г.

## 5. МЕТОДИКА

## 5.1. Навеска

На пластину (п. 4.2), предварительно взвешенную с погрешностью до 0,01 г, поместить отжаты сырую клейковину, полученную по методу, изложенному в ГОСТ 28796, и сформованную в виде шарика, затем взвесить пластину с сырой клейковиной с погрешностью до 0,01 г.

## 5.2. Проведение анализа

Поместить пластину и навеску в сушильный шкаф (п. 4.3) при  $130^\circ\text{C}$  примерно на 2 ч. Вынуть пластину из шкафа и сделать 3—4 параллельных надреза на частично высушенной клейковине с помощью скальпеля или ножа (п. 4.1). Затем снова поместить в шкаф примерно на 3 ч, так чтобы общее время сушки составило 5 ч.

Вынуть пластину с сухой клейковиной и охладить их в эксикаторе (п. 4.4) до температуры лаборатории (примерно 30 мин), затем взвесить с погрешностью до 0,01 г.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

## 6. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

### 6.1. Метод расчета и формулы

#### 6.1.1. Содержание сухой клейковины в процентах к массе продукта равно

$$\frac{m_1 - m_0}{m} \cdot 100,$$

где  $m$  — масса навески, взятая для определения сырой клейковины, г (т. е. 10,00 г по ГОСТ 28796);

$m_0$  — масса пластины, г;

$m_1$  — масса пластины и сухой клейковины, г.

**П р и м е ч а н и е.** Допускается выражать процентное содержание сухой клейковины в пересчете на сухое вещество муки.

#### 6.1.2. Влажность сырой клейковины в процентах равна

$$\frac{(m_2 - m_1) \cdot 100}{m_2 - m_0},$$

где  $m_0$  — масса пластины, г;

$m_1$  — масса пластины и сухой клейковины, г;

$m_2$  — масса пластины и сырой клейковины, г.

### 6.2. Сходимость результатов

Расхождение между результатами двух определений, выполненных одновременно или в быстрой последовательности одним и тем же лаборантом с использованием одной и той же аппаратуры, не должно превышать 0,5 процентов сухой клейковины.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН ВНПО «Зернопродукт»
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 18.12.90 № 3184

Настоящий стандарт подготовлен методом прямого применения международного стандарта ИСО 6645—81 «Мука пшеничная. Определение содержания сухой клейковины».

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 28796—90	2, 3, 5.1, 6.1.1

4. ПЕРЕИЗДАНИЕ