

ГОСТ 26312.3—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЗАРАЖЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

КРУПА**Метод определения зараженности
вредителями хлебных запасов****ГОСТ
26312.3—84**

Groats. Method for determination of pest infestation

МКС 67.060
ОКСТУ 9209Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на крупу и устанавливает метод определения зараженности вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами).

Сущность метода определения зараженности крупы заключается в выделении вредителей хлебных запасов при просеивании продукта.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

- 1.1. Отбор проб проводят по ГОСТ 26312.1.
- 1.2. Зараженность крупы определяют в средней пробе.

2. АППАРАТУРА

- 2.1. Для проведения испытания применяют:
 - весы гирные или циферблатные с погрешностью взвешивания $\pm 0,01$ кг;
 - лупу по ГОСТ 25706 с увеличением 4,5^x;
 - комплект лабораторных сит из решетчатого полотна с круглыми отверстиями диаметром 1,0; 1,5 и 2,5 мм и с продолговатыми отверстиями 1,2×20; 1,5×20 и 2,5×20 мм, сита № 08 и 063;
 - устройство механизированное для просеивания крупы;
 - доску анализную (с черным и белым стеклом);
 - часы песочные по ОСТ 25—1138—84 на 1 или 2 мин;
 - термометр по ГОСТ 28498 с погрешностью ± 1 °С;
 - шпатель;
 - совочек.
- (Измененная редакция, Изм. № 1).**

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЙ

3.1. При определении зараженности крупы вредителями выделенную среднюю пробу крупы просеивают через сита вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом в соответствии с описанием, указанным в паспорте устройства. При диаметре обечайки сита менее 30 см просеивание крупы проводят частями. Крупу просеивают на лабораторных ситах, указанных в табл. 1.



Т а б л и ц а 1

Группа крупы	Наименование крупы	Размер отверстий сит, мм
1	Горох шелушенный (лущенный), гороховая быстрорастворимая, гречневая ядрица, зародыш кукурузный, крупа из мягкой пшеницы, кукурузная крупная, овсяная недробленая, овсяные хлопья, перловая № 1 и 2, перловая № 1 и 2 с сокращенным временем варки, пшеничная № 1 и 2 быстрорастворимая, пшеничная Полтавская № 1 и 2, рисовая шлифованная, ячменная № 1 и 2 быстрорастворимая	Диаметр 2,5 » 1,5
2	Гречневый продел, кукурузная шлифованная № 1 и 2, перловая № 3 и 4, перловая № 3 и 4 с сокращенным временем варки, пшеничная № 3 быстрорастворимая, пшеничная Полтавская № 3 и 4, пшеничная Полтавская № 4 из мягкой пшеницы, пшено шлифованное, рисовая дробленая мелкая, рисовая дробленая шлифованная, ячменная № 3 быстрорастворимая, ячневая № 1 и 2	1,2×20 Диаметр 1,0
3	Крупка пшеничная дробленая, кукурузная дробленая, кукурузная мелкая, кукурузная шлифованная № 3, 4, 5, манная, перловая № 5, перловая № 5 с сокращенным временем варки, пшеничная «Артек», ячневая № 3	0,80 0,63
4	Крупы повышенной питательной ценности	2,5×20 1,5×20

По окончании просеивания просматривают отдельно сход верхнего сита и проходы верхнего и нижнего сит, помещенные тонким слоем на анализную доску, и устанавливают виды вредителей и количество живых экземпляров. Сход и проход верхнего сита просматривают на белом стекле анализной доски, проход нижнего сита — на черном, пользуясь лупой.

Мертвых вредителей относят к сорной примеси и при определении зараженности не учитывают.

3.2. В сходе верхнего сита и проходах верхнего и нижнего сит выявляют вредителей в зависимости от их размера и размера отверстий сит, используемых для просеивания крупы разных групп (см. табл. 2).

Т а б л и ц а 2

Группа крупы	Основные выявляемые вредители в разных фракциях		
	сход верхнего сита	проход верхнего сита	проход нижнего сита
1 и 4	Мельничная огневка, мавританская козявка	Амбарный и рисовый долгоносики, булавоусый и малый мучной хрущаки	Зерновой точильщик, мукоеды, клещи
2	Мельничная огневка, мавританская козявка, булавоусый и малый мучной хрущаки	Булавоусый и малый мучной хрущаки, рисовый долгоносик	Рисовый долгоносик, зерновой точильщик, мукоеды, клещи
3	Мельничная огневка, мавританская козявка, булавоусый и малый мучной хрущаки	Мукоеды	Мукоеды, клещи

3.3. Выявленных неподвижных вредителей подогревают в течение 5—10 с при температуре 25—30 °С, чтобы активизировать живых вредителей и отличить их от мертвых.

4. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

4.1. В лабораторных документах указывают количество живых вредителей по видам в целых числах в пересчете на 1 кг крупы.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством заготовок СССР**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.10.84 № 3722**
- 3. ВЗАМЕН ГОСТ 275—56 в части разд. 3 (пп. 32—37)**
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 25706—83	2.1
ГОСТ 26312.1—84	1.1
ГОСТ 28498—90	2.1
ОСТ 25—1138—84	2.1

- 5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**
- 6. ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в мае 1990 г. (ИУС 8—90)**