

**ЖЕЛАТИН ФОТОГРАФИЧЕСКИЙ****Метод определения температуры плавления**Photographic gelatine  
Method of determination of melting temperature**ГОСТ****25183.6—82****(СТ СЭВ 2397—80)**

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24 марта 1982 г. № 1205 срок действия установлен

с **01.01.1983 г.**

до **01.01.1991 г.**

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт устанавливает метод определения температуры плавления фотографического желатина.

Метод основан на определении температуры плавления желатинного студня.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 2397—80.

**1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ**

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 25183.1—82.

**2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ**

Подставка для пробирок (чертеж), состоящий из двух пластин, изготовленных из листовой меди толщиной 3 мм и соединенных между собой тремя стержнями. Расстояние между пластинами 140 мм.

Термометр ртутный стеклянный по ГОСТ 2045—71 с ценой деления 0,1 °С и интервалом измеряемых температур от 0 до 100 °С.

Электроплитка с терморегулятором по ГОСТ 306—76.

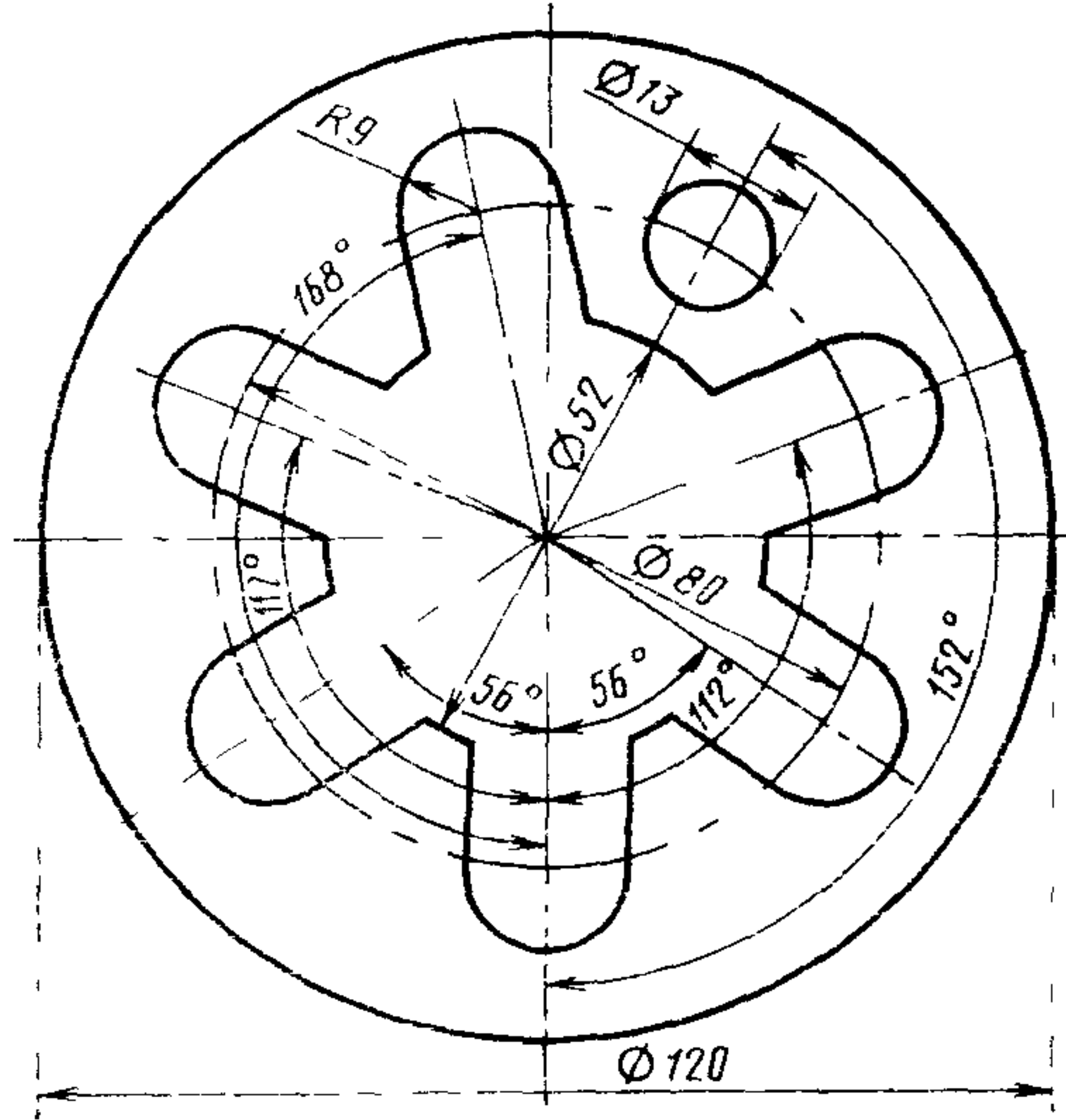
Пробирки стеклянные диаметром  $(16 \pm 1)$  мм и высотой  $(150 \pm 5)$  мм, типа П1 по ГОСТ 10515—75.

Пробки резиновые.

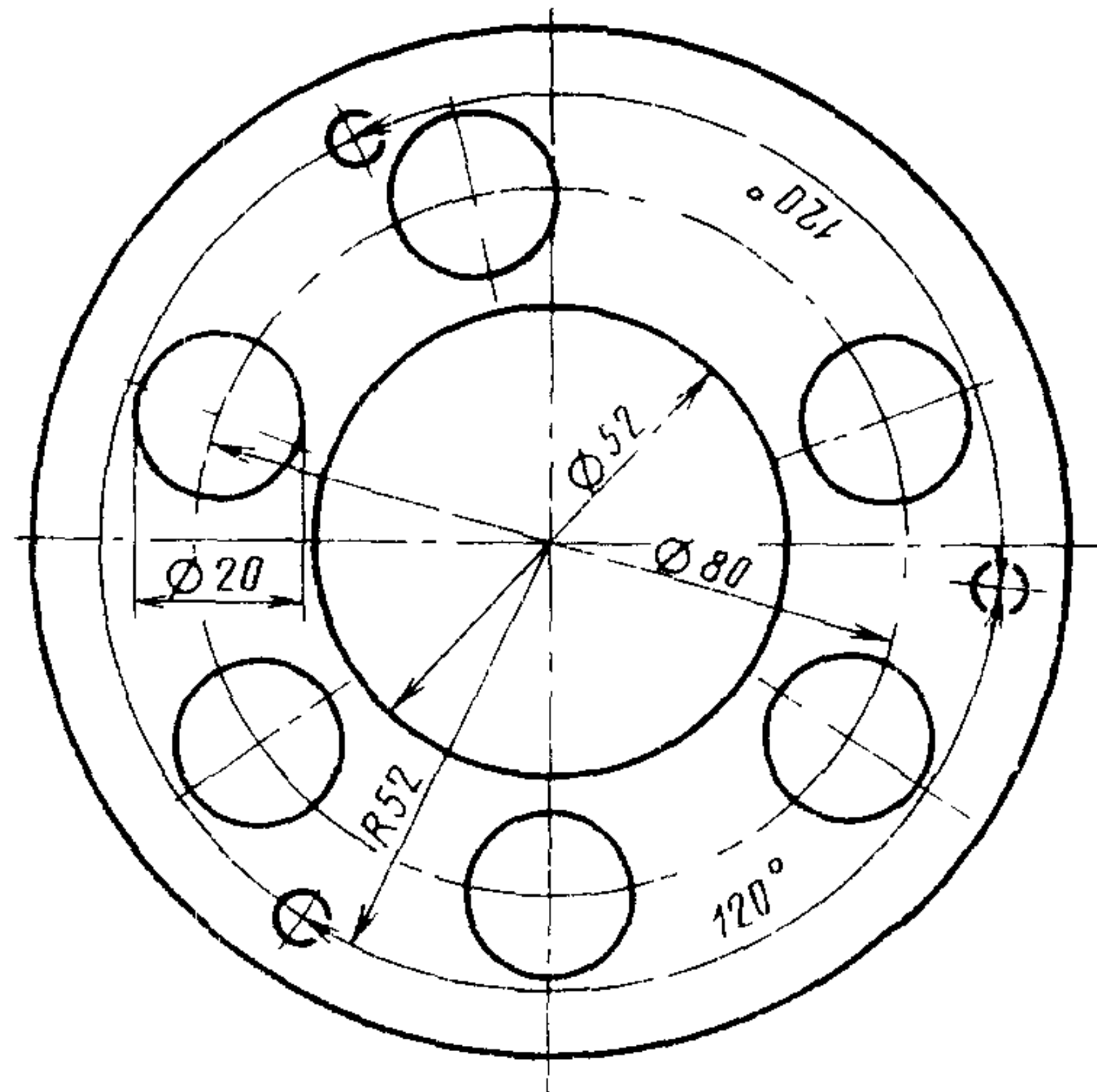
Кольца свинцовые.

Мешалка механическая с частотой вращения 50—60 мин<sup>-1</sup> (об/мин).

Подставка для пробирок  
Верхняя пластина



Нижняя пластина



Стакан стеклянный типа ВН или В по ГОСТ 10394—72, вместимостью 2000 см<sup>3</sup>.

Пипетки по ГОСТ 20292—74, вместимостью 5 см<sup>3</sup>.

Раствор желатина 10 %-ный, свежеприготовленный по ГОСТ 25183.4—82, п. 3.

### 3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

Для определения температуры плавления используют 10 %-ный раствор желатина, охлажденный до  $(40 \pm 1)^\circ\text{C}$ . В две пробирки наливают по  $(5 \pm 0,1)$  см<sup>3</sup> раствора желатина и сразу ставят в строго вертикальном положении в подставку, опускают в воду со льдом и выдерживают в течение 15 мин. Затем пробирки закрывают резиновыми пробками, надевают на них в упор к отогнутому краю свинцовые кольца (чтобы пробирки в стакане не опрокидывались) и в перевернутом виде в той же подставке погружают в стакан с водой температурой 20—22 °С, соблюдая строго вертикальное положение пробирок. В центре стакана устанавливают мешалку, а в отверстии подставки укрепляют термометр на такой высоте, чтобы ртутный шарик его находился на уровне мениска студня желатина в пробирках. Стакан устанавливают на электроплитку и воду в стакане подогревают при помешивании так, чтобы ее температура повышалась со скоростью 1 °С/мин.

Температура воды, при которой желатиновый студень начинает сползать вниз, а пузырек воздуха проходит через него и достигает дна пробирки, принимают за температуру плавления студня желатина. Температуру отсчитывают с погрешностью не более 0,1 °С. В каждой пробирке температуру плавления определяют два раза.

За результат испытания принимают среднее арифметическое значение четырех определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,3 °С.

---