

**ГОСТ 28797—90  
(ИСО 6645—81)**

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

---

**МУКА ПШЕНИЧНАЯ**

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СУХОЙ  
КЛЕЙКОВИНЫ**

**Издание официальное**



**Москва  
Стандартинформ  
2007**

## Мука пшеничная

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ  
СУХОЙ КЛЕЙКОВИНЫ

Wheat flour. Determination of dry gluten

ГОСТ  
28797—90

(ИСО 6645—81)

МКС 67.060  
ОКСТУ 9209Дата 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  $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ , с погрешностью  $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- 4.4. Эксикатор, снабженный эффективным дегидрантом.
- 4.5. Весы с погрешностью до 0,01 г.

**5. МЕТОДИКА****5.1. Н а в е с к а**

На пластину (п. 4.2), предварительно взвешенную с погрешностью до 0,01 г, поместить отжатую 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. П р о в е д е н и е а н а л и з а**

Поместить пластину и навеску в сушильный шкаф (п. 4.3) при  $130\text{ }^{\circ}\text{C}$  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.

## 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 выразить 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