

Группа Н79

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**ПИВО****Методы определения цвета**

Beer.

Methods for determination of colour

**ГОСТ
12789—87**МКС 67.160.10
ОКСТУ 9109Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на пиво и устанавливает методы определения цвета.

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦВЕТА МЕТОДОМ ВИЗУАЛЬНОГО СРАВНЕНИЯ С РАСТВОРОМ ЙОДА

Метод основан на визуальном уравнивании интенсивности окраски исследуемого пива с цветом растворов йода различной концентрации.

Методика выполнения обеспечивает получение достоверных данных при определении цвета пива в диапазоне 0,1—4,0 см³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм³ на 100 см³ воды.

1.1. Метод отбора проб

Отбор проб — по ГОСТ 12786.

1.2. Аппаратура, материалы и реактивы

Компаратор двухкамерный (см. чертёж).

Стакан В-1, Н-1—150 или В-2, Н-2—150 по ГОСТ 25336.

Цилиндр 1—100 или 3—100, наливной по ГОСТ 1770.

Колба Кн-1—500 или Кн-2—500 по ГОСТ 25336.

Колба 1—1000—2 или 2—1000—2, отливная по ГОСТ 1770.

Бюретка вместимостью 5 см³.

Аппарат для встряхивания.

Мешалка стеклянная.

Трубка стеклянная.

Калий йодистый по ГОСТ 4232, х.ч.

Йод кристаллический по ГОСТ 4159, х.ч., раствор $c(1/2I_2) = 0,1$ моль/дм³ по ГОСТ 25794.2.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Пробка.

Секундомер.

Лампа люминесцентная ртутная низкого давления по ГОСТ 6825.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

Допускается применять импортное оборудование, посуду и реактивы с техническими характеристиками не ниже отечественных аналогов.

1.3. Подготовка к испытанию

1.3.1. Пиво объемом 150—200 см³ наливают в колбу вместимостью 500 см³, закрывают пробкой с одним отверстием, через которое пропущена тонкая трубка для выхода газа, закрепляют в аппарате для встряхивания и встряхивают в течение 20—30 мин.

Допускается встряхивать вручную. Колбу с пивом встряхивают, закрыв ладонью, периодически приоткрывая ее, до тех пор пока не прекратится ощущение давления изнутри.

1.3.2. Непрозрачное пиво фильтруют через бумажный фильтр.

1.3.3. Темное пиво разбавляют в мерном цилиндре дистиллированной водой в соотношении 1:3.

1.4. Проведение испытания

Два стакана помещают в двухкамерный компаратор, имеющий вместо задней стенки матовое

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

С. 2 ГОСТ 12789—87

стекло, а в передней стенке два одинаковых прямоугольных отверстия, расположенных на уровне половины высоты стаканов.

Компаратор устанавливают напротив источника света (дневной свет или люминесцентная лампа) на уровне глаз наблюдателя так, чтобы задняя стенка была обращена к источнику света.

В один стакан отмеривают пиво объемом 100 см³, а в другой — дистиллированную воду объемом 100 см³.

В стакан с водой приливают из бюретки при перемешивании стеклянной мешалкой раствор йода до тех пор, пока цвет образующегося раствора не станет одинаковым с цветом пива в другом стакане.

1.5. Обработка результатов

1.5.1. Цвет пива (C) в см³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм³ на 100 см³ воды вычисляют по формуле

$$C = V K,$$

где V — объем раствора йода с ($1/2 J_2$) = 0,1 моль/дм³, прибавленный к 100 см³ воды до совпадения окраски раствора с окраской пива, см³;

K — коэффициент разбавления. Для темного пива $K = 4$, для светлого пива $K = 1$.

1.5.2. Вычисление проводят до второго десятичного знака. За результат испытания принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений и выражают целым числом с одним десятичным знаком.

1.5.3. Допускаемое расхождение между результатами двух параллельных определений для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 0,1 см³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм³ на 100 см³ воды.

1.5.4. Допускаемое расхождение между результатами двух определений, полученными в разных лабораториях для одной и той же пробы, для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 0,3 см³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм³ на 100 см³ воды.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦВЕТА С ПРИМЕНЕНИЕМ РАСТВОРОВ СРАВНЕНИЯ

Метод основан на визуальном сравнении цвета пива с цветом растворов сравнения.

Методика выполнения измерения обеспечивает получение достоверных данных при определении цвета пива в диапазоне 0,1—4,0 см³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм³ на 100 см³ воды.

2.1. Метод отбора проб

Отбор проб — по ГОСТ 12786.

2.2. Аппаратура, материалы и реактивы

Компаратор трехкамерный (см. чертеж).

Весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 500 г, с ценой деления 0,1 г по ГОСТ 24104*.

Аппарат для встряхивания.

Секундомер.

Стакан В-1, Н-1—150 или В-2, Н-2—150 из бесцветного стекла по ГОСТ 25336.

Цилиндр 1—100 или 3—100, наливной по ГОСТ 1770.

Колба 1—100—2 или 2—100—2, отливная по ГОСТ 1770.

Колба Кн-1—250 или Кн-2—250 по ГОСТ 25336.

Бюретка вместимостью 5 см³.

Трубка стеклянная.

Мешалка стеклянная.

Пробка.

Флакон из бесцветного стекла вместимостью 100—200 см³.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

Кобальт хлористый по ГОСТ 4525, х.ч.

Калий двуххромовокислый по ГОСТ 4220, х.ч.

Калий йодистый по ГОСТ 4232, х.ч.

Йод кристаллический по ГОСТ 4159, х.ч., раствор с ($1/2 J_2$)=0,1 моль/дм³ по ГОСТ 25794.2.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применять импортное оборудование, посуду и реактивы с техническими характеристиками не ниже отечественных аналогов.

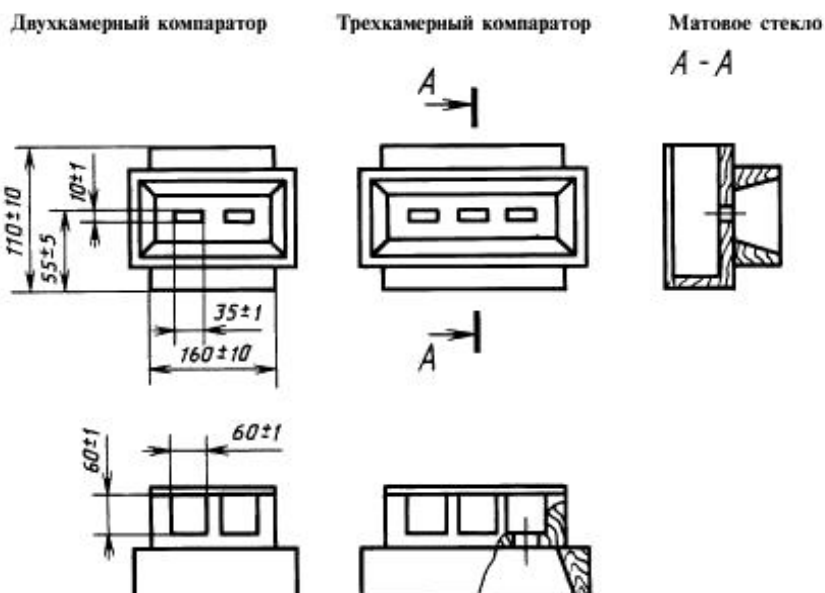
* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

ГОСТ 12789—87 С. 3

2.3. Подготовка к испытанию

2.3.1. Подготовка пробы пива по п. 1.3.

2.3.2. Приготовление растворов сравнения.

2.3.2.1. Для получения раствора I берут навеску хлористого кобальта массой 6,5 г, растворяют ее в небольшом количестве воды в мерной колбе вместимостью 100 см³ и доводят водой до метки.2.3.2.2. Для получения раствора II берут навеску двуххромовокислого калия массой 1,2 г, растворяют ее в небольшом количестве воды в мерной колбе вместимостью 100 см³ и доводят водой до метки.

Примечание. Компаратор изготавливают из дерева, пластмассы, металла или других материалов.

2.3.2.3. Для получения раствора III отмеривают цилиндром и смешивают в конической колбе раствор I объемом 80 см³ и раствор II объемом 20 см³.2.3.2.4. Раствор йода объемом 5 см³ вносят в мерную колбу вместимостью 100 см³, доводят до метки дистиллированной водой и переливают в стакан.В другом таком же стакане разбавляют часть раствора III дистиллированной водой до получения одинакового цвета жидкости в обоих стаканах (сравнение проводят в компараторе). Из полученного основного цветного кобальт-хромпикового раствора с цветом 5 см³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм³ на 100 см³ воды готовят растворы сравнения в мерных колбах вместимостью 100 см³, доводя объем основного раствора до метки. Объемы основного раствора для приготовления растворов сравнения с соответствующими показателями цвета приведены в табл. 1.

Таблица 1

Объем основного раствора, см ³	Цвет раствора сравнения, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды	Объем основного раствора, см ³	Цвет раствора сравнения, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды	Объем основного раствора, см ³	Цвет раствора сравнения, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды
2	0,1	20	1,0	36	1,8
4	0,2	22	1,1	38	1,9
6	0,3	24	1,2	40	2,0
8	0,4	26	1,3	42	2,1
10	0,5	28	1,4	44	2,2
12	0,6	30	1,5	46	2,3
14	0,7	32	1,6	48	2,4
16	0,8	34	1,7	50	2,5
18	0,9				

С. 4 ГОСТ 12789—87

2.3.2.5. Приготовленные растворы сравнения разливают в одинаковые флаконы из бесцветного стекла, плотно укупоривают и маркируют, нанося на верхнюю часть флакона дату приготовления и цвет каждого раствора.

Флаконы с растворами сравнения хранят в ящике с ячейками для каждого флакона в защищенном от света месте.

2.3.2.6. Растворы сравнения проверяют не реже 1 раза в 6 месяцев по раствору йода соответствующего цвета и при изменении цвета заменяют свежими.

2.4. Проведение испытания

Во флакон, аналогичный флаконам с растворами сравнения, наливают пробу пива и помещают в среднюю камеру компаратора. В боковые камеры помещают наиболее близкие по цвету растворы сравнения и устанавливают совпадение цвета пива с цветом раствора сравнения.

2.5. Обработка результатов

2.5.1. Цвет пива (C) в см^3 раствора йода концентрацией $0,1 \text{ моль/дм}^3$ на 100 см^3 воды вычисляют по формуле

$$C = C_1 \cdot K,$$

где C_1 — цвет раствора сравнения, совпадающий с цветом исследуемого пива, см^3 раствора йода концентрацией $0,1 \text{ моль/дм}^3$ на 100 см^3 воды;

K — коэффициент разбавления. Для темного пива $K = 4$, для светлого пива $K = 1$.

2.5.2. За результат испытания принимают среднееарифметическое результатов двух параллельных определений и выражают целым числом с одним десятичным знаком.

2.5.3. Допускаемое расхождение между результатами двух параллельных определений для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать $0,1 \text{ см}^3$ раствора йода концентрацией $0,1 \text{ моль/дм}^3$ на 100 см^3 воды.

2.5.4. Допускаемое расхождение между результатами двух определений, полученными в разных лабораториях для одной и той же пробы, для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать $0,3 \text{ см}^3$ раствора йода концентрацией $0,1 \text{ моль/дм}^3$ на 100 см^3 воды.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦВЕТА КОЛОРИМЕТРИЧЕСКИМ МЕТОДОМ

Метод основан на измерении оптической плотности слоя пива определенной толщины и вычислении показателя поглощения, характеризующего цвет пива.

Методика выполнения измерения обеспечивает получение достоверных данных при определении цвета пива в диапазоне $0,1—4,0 \text{ см}^3$ раствора йода концентрацией $0,1 \text{ моль/дм}^3$ на 100 см^3 воды.

3.1. Метод отбора проб

Отбор проб — по ГОСТ 12786.

3.2. Аппаратура, материалы и реактивы

Колориметр фотоэлектрический лабораторный с устройством для отсчитывания значений оптической плотности и светофильтром с $\lambda_{\text{max}} = (440 \pm 10) \text{ нм}$ со стеклянными кюветами с номинальной толщиной поглощающего свет слоя 10 мм по НТД.

Весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 500 г , с ценой деления $0,1 \text{ г}$ по ГОСТ 24104.

Аппарат для встряхивания.

Термометр по ГОСТ 28498.

Колба Кн-1—500 или Кн-2—500 по ГОСТ 25336.

Колбы 1—100—2 или 2—100—2 и 1—1000—2 или 2—1000—2, отливные по ГОСТ 1770.

Палочка стеклянная.

Пипетки вместимостью 25 и 50 см^3 .

Трубка стеклянная.

Стакан 7 по ГОСТ 9147.

Пробка.

Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962* или ГОСТ 18300.

Кислота соляная по ГОСТ 3118, раствор $c(\text{HCl})=3 \text{ моль/дм}^3$.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Кизельгур сорта Б.

3.3. Подготовка к испытанию

3.3.1. Приготовление раствора соляной кислоты

Соляную кислоту (плотность $1,174 \text{ г/см}^3$) объемом 270 см^3 осторожно при перемешивании

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

ГОСТ 12789—87 С. 5

стеклянной палочкой вливают в фарфоровый стакан, в котором находится дистиллированная вода объемом 500 см³. После охлаждения раствор переливают в мерную колбу вместимостью 1000 см³ и доводят дистиллированной водой до метки.

3.3.2. Подготовка пробы пива

3.3.2.1. Освобождение пива от двуоксида углерода по п. 1.3.1.

3.3.2.2. Непрозрачное пиво фильтруют через бумажный фильтр. Если при этом не получают прозрачного пива, то его дополнительно фильтруют с применением кизельгура, для чего в стакане смешивают кизельгур массой примерно 0,5 г с пивом объемом 100 см³ и фильтруют через бумажный фильтр. Первую порцию фильтрата объемом примерно 20 см³ выливают.

Допускается фильтрование пива через стеклянный фильтр с пористой пластинкой (размер пор 4 мкм), через мембранный фильтр или центрифугирование при частоте вращения не менее 5000 мин⁻¹.

3.3.2.3. Темное пиво перед испытанием разбавляют дистиллированной водой в соотношении 1:3.

3.3.3. Мойка кювет

Кюветы моют водой и ополаскивают дистиллированной водой. Допускается применение смеси раствора соляной кислоты и этилового спирта в соотношении 1:1.

Не допускается применение растворов щелочей, концентрированных кислот и механическая чистка с помощью абразивных средств.

3.4. Проведение испытания

Подготовленное пиво наливают в измерительную кювету, предварительно не менее двух раз ополоснув ее этим же пивом, и измеряют оптическую плотность при $\lambda_{\text{max}} = (440 \pm 10)$ нм по отношению к дистиллированной воде.

После измерения кювету моют как указано в п. 3.3.3.

3.5. Обработка результатов

3.5.1. Показатель поглощения (K) при $\lambda_{\text{max}} = (440 \pm 10)$ нм в м⁻¹ вычисляют по формуле

$$K = \frac{D}{l} K_1,$$

где D — оптическая плотность при $\lambda_{\text{max}} = (440 \pm 10)$ нм;

l — действительная толщина слоя жидкости в кювете, м;

K_1 — коэффициент разведения. Для темного пива $K_1 = 4$, для светлого пива $K_1 = 1$.

3.5.2. Вычисление проводят до первого десятичного знака. За результат испытания принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений и выражают целым числом.

3.5.3. Относительное допускаемое расхождение между результатами двух параллельных определений, а также результатами двух определений, полученными в разных лабораториях для одной и той же пробы, для доверительной вероятности $P = 0,95$ не должно превышать 3 %.

3.5.4. Цвет пива определяют переводом величины показателя поглощения в см³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм³ на 100 см³ воды по табл. 2.

3.5.5. Окончательный результат выражают целым числом с одним десятичным знаком.

Таблица 2

K	Цвет, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды	K	Цвет, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды	K	Цвет, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды
10,0	0,17	23,0	0,51	36,0	0,88
11,0	0,20	24,0	0,53	37,0	0,91
12,0	0,22	25,0	0,56	38,0	0,94
13,0	0,25	26,0	0,59	39,0	0,98
14,0	0,27	27,0	0,62	40,0	1,01
15,0	0,30	28,0	0,65	41,0	1,04
16,0	0,32	29,0	0,68	42,0	1,07
17,0	0,35	30,0	0,70	43,0	1,10
18,0	0,37	31,0	0,73	44,0	1,13
19,0	0,40	32,0	0,76	45,0	1,17
20,0	0,43	33,0	0,79	46,0	1,20
21,0	0,45	34,0	0,82	47,0	1,23
22,0	0,48	35,0	0,85	48,0	1,27

С. 6 ГОСТ 12789—87

Продолжение табл. 2

К	Цвет, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды	К	Цвет, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды	К	Цвет, см ³ раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм ³ на 100 см ³ воды
49,0	1,30	67,0	1,95	84,0	2,63
50,0	1,33	68,0	1,99	85,0	2,67
51,0	1,37	69,0	2,02	86,0	2,72
52,0	1,40	70,0	2,06	87,0	2,76
53,0	1,44	71,0	2,10	88,0	2,80
54,0	1,47	72,0	2,14	89,0	2,85
55,0	1,51	73,0	2,18	90,0	2,89
56,0	1,54	74,0	2,22	91,0	2,93
57,0	1,58	75,0	2,26	92,0	2,98
58,0	1,61	76,0	2,30	93,0	3,02
59,0	1,65	77,0	2,34	94,0	3,07
60,0	1,69	78,0	2,38	95,0	3,11
61,0	1,72	79,0	2,42	96,0	3,16
62,0	1,76	80,0	2,46	97,0	3,20
63,0	1,80	81,0	2,51	98,0	3,25
64,0	1,83	82,0	2,55	99,0	3,29
65,0	1,87	83,0	2,59	100,0	3,34
66,0	1,91				

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Л.В. Судникович; А.П. Колпакчи, канд. техн. наук; Л.Н. Беневоленская; Т.П. Рыжова;
Г.М. Красевичева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.10.87 № 4055

3. ВЗАМЕН ГОСТ 12789—81

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1770—74	1.2; 2.2; 3.2	ГОСТ 9147—80	3.2
ГОСТ 3118—77	3.2	ГОСТ 12026—76	1.2; 2.2; 3.2
ГОСТ 4159—79	1.2; 2.2	ГОСТ 12786—80	1.1; 2.1; 3.1
ГОСТ 4220—75	2.2	ГОСТ 18300—87	3.2
ГОСТ 4232—74	1.2; 2.2	ГОСТ 24104—88	2.2
ГОСТ 4525—77	2.2	ГОСТ 25336—82	1.2; 2.2; 3.2
ГОСТ 5962—67	3.2	ГОСТ 25794.2—83	1.2; 2.2
ГОСТ 6709—72	1.2; 2.2; 3.2	ГОСТ 28498—90	3.2
ГОСТ 6825—91	1.2		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ