

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

к первой редакции национального стандарта Российской Федерации  
ГОСТ Р « Мясо и мясные продукты. Метод определения кислотного числа»

### **Основание для разработки стандарта**

Основанием для разработки стандарта является Программа национальной стандартизации Российской Федерации на 2010 г. по ТК 226 «Мясо и мясная продукция».

Заказчик разработки стандарта - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

### **Краткая характеристика объекта стандартизации**

Объектом стандартизации является метод определения кислотного числа во всех видах мяса, мясных продуктах, жира-сырца и продуктов из шпика.

Метод основан на титровании свободных жирных кислот водным раствором гидроокиси натрия.

Стандарт устанавливает регламентированные требования к отбору и подготовке проб для анализа, по использованию аппаратуры, материалов и реактивов, подготовке и проведению испытания, обработке результатов, безопасности, которые обеспечат метод определения кислотного числа.

### **Основание целесообразности разработки стандарта**

Разработка национального стандарта позволит установить метод определения кислотного числа в мясе и мясных продуктах, что необходимо в частности для работы по ГОСТ 23392-78, ОСТ 49 38-85, ТУ 9215-895-00419779-06 и др.

Цель работы – разработка национального стандарта на метод определения кислотного числа выраженного в КОН/г жира, содержащегося в продукте.

В ходе выполнения работы решены следующие задачи:

- разработан метод определения кислотного числа в мясе, мясных продуктах, жире-сырце и продуктов из шпика;
- разработан способ выделения жировой фазы из мяса и мясопродуктов;
- установлены режимы проведения анализа, такие как, время экстракции жира из пробы и выбор температурного режима высушивания навески;
- установлены требования к отбору и подготовке проб для анализа, по использованию аппаратуры, материалов и реактивов, подготовке и проведения испытания, обработке результатов, безопасности, которые обеспечат метод определения кислотного числа.

## **Соответствие проекта стандарта Федеральным законам и иным нормативным актам РФ**

Проект стандарта соответствует Федеральным законам РФ:  
«О техническом регулировании» (№184-ФЗ);  
« О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№52-РФ);  
« О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №2, ст.150);  
а также нормативным документам:  
ГОСТ Р 1.0-2005 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»;  
ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»;  
ГОСТ Р 1.5-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»;  
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

## **Сведения о взаимосвязи проекта стандарта со стандартами, утвержденными (принятыми) ранее действующими в Российской Федерации в качестве национальных стандартов**

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами на продукцию мясной и масложировой промышленности, ГОСТ 8285-91, ГОСТ Р 51487-99

## **Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта**

Уведомление о разработке проекта стандарта размещено в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет.

Первая редакция проекта национального стандарта ГОСТ Р «Мясо и мясные продукты. Метод определения кислотного числа» размещена в сети Интернет на сайте ГНУ ВНИИМП им В.М. Горбатова [www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru) для публичного обсуждения.

## **Перечень исходных документов и другие источники информации**

ГОСТ 8285-91 «Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания»

ГОСТ Р ИСО 5725-1-2002 «Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения (ИСО 5725-1 : 1994, IDT)»

ГОСТ Р ИСО 5725-2-2002 «Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерений (ИСО 5725-2: 1994, IDT), научная и методическая литература.

### **Сведения о разработчике стандарта**

Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской сельскохозяйственной академии (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии).

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

Телефон: 676-95-11 Факс: 676-95-51

E-mail: vniimp @ inbox.ru

Руководитель разработки стандарта:

Руководитель центра научно-методических работ и контрольно-аналитических исследований

Ю.К.Юшина