

СОДЕРЖАНИЕ

1. Показатели и методы оценки качества зерна и зернопродуктов	
1.1. Общие показатели качества зерна и методы их оценки	5
1.1.1. Цвет и запах	5
1.1.2. Влажность зерна	6
1.1.3. Содержание сорной и зерновой примеси	6
1.1.4. Зараженность и поврежденность вредителями	8
1.2. Показатели качества, характеризующие технологические достоинства зерна пшеницы и ржи методы их оценки	8
1.2.1. Натура	8
1.2.2. Стекловидность	9
1.2.3. Количество и качество	10
1.2.4. Число падения пшеницы и ржи	12
1.2.5. Оценка качества по пробной выпечке	12
1.3. Специфические показатели качества крупяных культур и методы их оценки	13
1.3.1. Ячмень	14
1.3.2. Овес	14
1.3.3. Рис	15
1.3.4. Гречиха	16
1.3.5. Просо	17
1.3.6. Кукуруза	18
1.3.7. Горох	18
1.4. Показатели качества муки и методы их оценки	19
1.4.1. Мука пшеничная хлебопекарная	20
1.4.2. Мука пшеничная для макаронных изделий	21
1.4.3. Мука ржаная хлебопекарная	22
1.4.4. Мука ржано-пшеничная и пшенично ржаная обойная	23
1.4.5. Методы определения качества муки	24
1.5. Показатели качества крупы и методы их оценки	25
1.5.1. Крупа пшено шлифованное	26
1.5.2. Крупа ячменная	27
1.5.3. Крупа рисовая	27
1.5.4. Крупа гречневая	28
1.5.5. Крупа овсяная	29
1.5.6. Хлопья овсяные	30
1.5.7. Толокно овсяное	30
1.5.8. Крупа кукурузная	31
1.5.9. Крупа пшеничная	31
1.5.10. Крупа манная	32
1.5.11. Горох шлифованный	32
1.5.12. Методы определения качества крупы	33
1.6. Перечень действующих национальных стандартов российской федерации на зерно, продукты его переработки и методы оценки их качества	35
2. Лабораторное оборудование и приборы для оценки качества зерна и зерно-Продуктов	40
2.1. Лабораторное оборудование для отбора проб зерна и зернопродуктов и Выделения навесок для оценки показателей их качества	41
2.1.1. Пробоотборники для отбора проб зерна и зернопродуктов	41
2.1.2. Оборудование для смешивания и выделения проб	44
2.2. Лабораторное оборудование для оценки качества зерна и зернопродуктов	46
2.2.1. Лабораторное оборудование для оценки состояния зерновой массы	46
2.2.2. Лабораторное оборудование и приборы для оценки технологических свойств зерна и зернопродуктов	48
Лабораторное оборудование для оценки мукомольных свойств зерна	48

Лабораторное оборудование и приборы для оценки хлебопекарных достоинств зерна пшеницы и ржи.....	50
2.3. Лабораторное оборудование и приборы для оценки качества продукции.....	52
2.3.1. Лабораторное оборудование и приборы для оценки качества муки.....	52
2.3.2. Лабораторное оборудование и приборы для оценки хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки.....	54
Приборы для оценки физических свойств теста.....	54
Лабораторное оборудование и приборы для оценки качества хлеба по пробной лабораторной выпечки.....	55
2.3.3. Лабораторное оборудование и приборы для оценки качества крупы.....	56
2.4. Лабораторная весоизмерительная техника.....	59
2.4.1. Особенности весоизмерительной терминологии.....	60
2.4.2. особенности выбора лабораторных весов.....	61
2.5. Специальное лабораторное оборудование.....	63
2.6. Лабораторная посуда, инвентарь и принадлежности.....	64
2.7. Средства для контроля температуры и влажности.....	64
Приложение 1. Перечень испытательных лабораторий (центров) аккредитованных Россельхознадзором и уполномоченных на выдачу сертификатов качества на зерно, крупу, комбикорма и продукты переработки зерна.....	66
Приложение 2. Перечень лабораторных контрольных сит У1-ЕСЛ-К применяемых для контроля крупности, сорности и зараженности зернопродуктов.....	69
3. Описание и технические характеристики приборов, лабораторного оборудования и инвентаря для оценки качества зерна и зернопродуктов.....	72
3.1. Перечень основного лабораторного оборудования, приборов и инвентаря для отбора проб и оценки качества зерна и продуктов его переработки, выпускаемых и поставляемых в 2008 году.....	72
3.2. Описание и технические характеристики приборов, оборудования и инвентаря.....	73
Оборудование для отбора проб и выделения навесок.....	78
Оборудование для определения влагосодержания.....	83
Оборудование для определения качества зерна и муки.....	93
Мельницы лабораторные.....	103
Тестомесилки лабораторные.....	107
Оборудование для определения количества и качества клейковины.....	108
Оборудование для определения засоренности, крупности и зараженности.....	110
Оборудование для определения белизны муки.....	115
Оборудование для определения качества хлеба.....	118
Весы лабораторные.....	121
Оборудование для определения влагосодержания теста.....	130
Оборудование для контроля температуры и влажности.....	132
Специальное лабораторное оборудование.....	135