

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ

ISO
6646

Третье издание
2011-07-01

Рис. Определение максимально возможного выхода шелушенного и шлифованного риса

*Rice – Determination of the potential milling yield from
paddy and from husked rice*

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f33cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ecef57a3b/iso-6646-2011>

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с условиями лицензирования, принятыми фирмой Adobe, этот файл можно распечатать или смотреть на экране, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на интегрированные шрифты и они не будут установлены на компьютере, на котором ведется редактирование. В случае загрузки настоящего файла заинтересованные стороны принимают на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe - торговый знак фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованные для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General Info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба проинформировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

**iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview**

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/133cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ece757a3b/iso-6646-2011>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЁН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2011

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO, которое должно быть получено после запроса о разрешении, направленного по адресу, приведенному ниже, или в комитет-член ISO в стране запрашивающей стороны.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Опубликовано в Швейцарии

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) представляет собой всемирную федерацию, состоящую из национальных органов по стандартизации (комитеты-члены ISO). Работа по разработке международных стандартов обычно ведется Техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в теме, для решения которой образован данный технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, поддерживающие связь с ISO, также принимают участие в работе. ISO тесно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Международные стандарты разрабатываются в соответствии с правилами, установленными в Части 2 Директив ISO/IEC.

Основное назначение технических комитетов заключается в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые Техническими комитетами, направляются комитетам-членам на голосование. Для их опубликования в качестве международных стандартов требуется одобрение не менее 75 % комитетов-членов, участвовавших в голосовании.

Внимание обращается на тот факт, что отдельные элементы данного документа могут составлять предмет патентных прав. ISO не несет ответственность за идентификацию каких-либо или всех подобных патентных прав.

ISO 6646 был подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 4, *Зерновые и бобовые*.

Третье издание отменяет и заменяет второе издание (ISO 6646:2000), которое было подвергнуто техническому пересмотру.

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f33cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ecef57a3b/iso-6646-2011>

Введение

Выхода риса, полученные на лабораторных шлифующих устройствах одной и той же модели, имеющих различные параметры настройки, могут варьировать в большей степени, чем выхода, полученные на различных типах такого оборудования.

Настоящий международный стандарт устанавливает метод определения выхода и обеспечивает гарантию получения сопоставимых результатов разными операторами при использовании различных типов шлифующих устройств.

iTeh Standards (<https://standards.iteh.ai>) Document Preview

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f33cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ecef57a3b/iso-6646-2011>

Рис. Определение максимально возможного выхода шелушенного и шлифованного риса

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает лабораторный метод определения выхода шелушенного риса, полученного из нешелушенного или нешелушенного пропаренного риса (*Oryza sativa L.*), а также определения выхода шлифованного риса, полученного из нешелушенного или нешелушенного пропаренного риса, а также из шелушенного или шелушенного пропаренного риса.

Настоящий международный стандарт может применяться только при использовании оборудования для шлифования риса.

2 Нормативные ссылки

Приведенные ссылочные документы являются обязательными для применения настоящего стандарта. Для датированных ссылок необходимо использовать только приводимое издание. Для недатированных ссылок необходимо использовать последнее издание ссылочного документа (включая любые поправки).

ISO 712, Зерновые и продукты из них. Определение содержания влаги. Контрольный метод

ISO 7301, Рис. Технические условия

3 Термины и определения

В данном документе используются термины и определения, приведенные в ISO 7301, а также следующие:

3.1

выход шелушенного риса

husked rice yield

количество шелушенного риса, полученного из нешелушенного риса

3.2

выход шлифованного риса

milled rice yield

количество шлифованного риса (целый рис, рис дробленый, мучка), полученное из нешелушенного или шелушенного риса

3.3

выход целого шлифованного риса

milled head rice yield

количество целого ядра шлифованного риса, полученное из нешелушенного или шелушенного риса

3.4

целое ядро риса

perfect kernel

абсолютно целое ядро шелушенного или шлифованного риса, не имеющее каких-либо надломов, не битое, не деформированное

4 Сущность метода

Лузгу (цветковые чешуи) с нешелушенного риса удаляют механическим способом. Полученный шелущенный рис взвешивают. Затем лузгу удаляют, а шелущенный рис механически шлифуют до определенной степени, удаляя перикарпий. Полученный целый шлифованный рис взвешивают.

5 Оборудование

Применяют обычное лабораторное оборудование, указанное ниже.

5.1 Делитель, конический пробоотборник или многощелевой пробоотборник с системой распределения.

5.2 Лабораторный шелушитель, пригодный для удаления лузги с нешелушенного риса, не повреждающий зерно.

5.3 Лабораторное устройство для шлифования риса, пригодное для удаления перикарпия и зародыша из шелущенного риса.

5.4 Пинцет.

5.5 Небольшие емкости.

5.6 Весы, с точностью взвешивания до 0,01 г.

6 Отбор проб

*Standards
(<https://standards.iteh.ai>)*

Отбор проб не является частью метода, установленного в настоящем международном стандарте. Рекомендуемый метод отбора проб приведен в ISO 24333 [1].

В лабораторию важно представить репрезентативную пробу, которая в процессе транспортирования или хранения не подвергалась повреждению или изменению.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/Б3cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ece757a3b/iso-6646-2011>

7 Подготовка испытуемой пробы

Масса лабораторной пробы должна быть не менее 1,5 кг.

Лабораторную пробу тщательно перемешивают до однородности и затем ее уменьшают с помощью делителя (5.1) с целью получения испытуемой пробы.

Содержание влаги в испытуемой пробе определяют в соответствии с ISO 712. Допустимый диапазон массовой доли влаги — (13,0 ± 1,0) %.

Если содержание влаги не соответствует допустимому диапазону, то лабораторную пробу следует выдерживать при температуре и влажности окружающей среды до достижения влажности, соответствующей указанному диапазону.

8 Методика работы

8.1 Настройка оборудования

8.1.1 Настройка лабораторного шелушителя

Перед проведением определения необходимо выполнить настройку испытательного оборудования.