

КОНТРОЛЮВАНИЙ



★ Зи.р (ІМ № 2005) НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОРЕНЕПЛОДИ ЦУКРОВИХ БУРЯКІВ ДЛЯ ПРОМИСЛОВОГО ПЕРЕРОБЛЯННЯ

Технічні умови

ДСТУ 4327:2004

Видання офіційне

БЗ № 5-2004/155



Відділ інформації
з НТД
ЦНТЕПІОНДА

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2005

7-00

ПЕРЕДМОВА

39

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут цукрових буряків Української академії аграрних наук

РОЗРОБНИКИ: **М. Роїк**, д-р с.-г. наук; **А. Корнієнко**, канд. с.-г. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 17 серпня 2004 р.

№ 181

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 17421-82)

Право власності на цей документ належить державі.

Відтворювати, тиражувати та розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.

Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2005

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	1
4 Технічні вимоги	3
5 Правила транспортування і приймання	3
6 Методи визначення показників	4
Додаток А Бібліографія	7

**ЗМІНИ,
ВНЕСЕНІ В НАЦІОНАЛЬНІ СТАНДАРТИ УКРАЇНИ**

65. СІЛЬСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО

Код УКНД 65.020.20

ДСТУ 4327:2004

Зміна № 1

Сторінка 1
Сторінок 2

**КОРЕНЕПЛОДИ ЦУКРОВИХ БУРЯКІВ ДЛЯ ПРОМИСЛОВОГО
ПЕРЕРОБЛЯННЯ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ**

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут цукрових буряків Української академії аграрних наук.
2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 09.08.2005 № 201.
Чинна від 2005-12-01

Розділ 2

Вилучити:

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення ртути).

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення миш'яку).

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення цинку).

Розділ 3, с. 3.

Термін «базисна цукристість цукрових буряків» викласти у новій редакції:
Показник, що характеризує середній вміст цукру, який є вихідним у розрахунках за буряки, і становить 16%».

Пункт 4.2:

таблиця 1, рядок 9, колонка 2: замінити показник цукристості «12» на «13,0»;
долучити до примітки абзац:

Цукрові буряки з цукристістю менше ніж 13,0 % можуть бути прийняті за окремою угодою за подовженням обох сторін. Цукрові буряки з цукристістю менше ніж 12 % — не приймають.

Пункти 4.3 і 4.4 викласти у новій редакції:

4.3 Вміст пестицидів у коренеплодах цукрових буряків не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених СанПіН 8.1.2.3.4-000 [1].

4.4 Розрахунки за здані цукрові буряки на переробляння треба проводити згідно з Постановою Кабінету Міністрів України № 868 [2].

Пункт 5.1 викласти у новій редакції:

5.1 Коренеплоди цукрових буряків транспортують насипом вантажівками, вантажівками з причепами та іншими видами транспортних засобів згідно з правилами перевезення вантажів, які чинні на вказаному виді транспорту [3].

У підпункті 6.1.1.1, перший і другий абзаци викласти у новій редакції:

Пробу відбирають в такому порядку: пробовідбірником з напівавтоматичним (автоматичним) пристроєм — по середній лінії кузова транспортної одиниці. З першої партії, виділеної для відбирання, — біля переднього борту на відстані не більшій ніж 1 м; з другої — всередині кузова; з третьої — біля заднього борту на відстані не більшій ніж 1 м.

Сторінка 2

Для цього кузов транспортної одиниці встановлюють під щупом пробовідбірника, який з відкритими стулками опускають до dna кузова. Стулки закривають, щуп підіймають, відводять від кузова, пробу виштовхують і передають в лабораторію для аналізування згідно з РД 50-384 [4] або Технологічним регламентом [5].

Підпункт 6.1.2, перший абзац викласти у новій редакції:

6.1.2 Для визначення загальної забрудненості і цукристості коренеплодів буряків пробу відбирають з однієї партії на кожні п'ять, а в період невеликої інтенсивності приймання буряків на кожні три партії, що надійшли від здавача. За добу від кожного бурякоздавача потрібно відібрати не менше однієї проби.

Підпункт 6.4.1. Перший абзац викласти у новій редакції:

Визначення проводять згідно з РД 50-391 [6] або Технологічним регламентом [5].

Пункт 6.6 викласти у новій редакції:

6.6 Вміст залишкових кількостей пестицидів, використаних товаровиробником під час вирощування цукрових буряків, визначають згідно з СанПiН 8.1.2.3.4-000 [1].

Розділ 6 доповнити пунктом 6.6a.

6.6a Проби для визначення залишкових кількостей пестицидів у цукрових буряках, у разі їх використання, відбирають не раніше, як за 15—20 днів до масового збору врохаю з 13 точок поля згідно з Технологічним регламентом [5] і формують середню пробу. Проба повинна бути масою не менше 12 кг. Першу і останню пробу на кожній діагоналі відбирають, відступаючи від кутів поля на 5 метрів. Пробу відбирає комісія у складі товаровиробника та представника цукрового заводу. Аналізує відібрані проби акредитована лабораторія.

Товаровиробник надає офіційну довідку акредитованій лабораторії та цукровому заводу про перелік внесених пестицидів під час вирощування цукрових буряків.

Додаток А викласти у новій редакції:

ДОДАТОК А
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 СанПiН 8.1.2.3.4-000—2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті.

2 Постанова Кабінету Міністрів України від 2 червня 2000 року № 868 «Про деякі питання державного регулювання виробництва і реалізації цукру».

3 МИ 1953—88 Масса народнохозяйственных грузов при бестарных перевозках. Методика выполнения измерений.

4 РД 50-384—83 Методические указания. Линии «РЮПРО» для отбора проб и определения загрязненности свеклы. Методы и средства поверки.

5 Технологічний регламент «Приемка и хранение сахарной свеклы» — м. Київ, 1989 рік.

6 РД 50-391—83 Методические указания. Полуавтоматическая линия УЛС-1 для определения захаристости свеклы. Методы и средства поверки.

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОРЕНЕПЛОДИ ЦУКРОВИХ БУРЯКІВ
ДЛЯ ПРОМИСЛОВОГО ПЕРЕРОБЛЯННЯ

Технічні умови

КОРНЕПЛОДЫ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ
ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

Технические условия

SUGAR BEET FOR INDUSTRIAL PROCESSING

Specifications

Чинний від 2005-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на коренеплоди цукрових буряків, які заготовляють для промислового перероблення і регламентує умови приймання, показники якості та їх визначення.

Обов'язкові вимоги до якості коренеплодів цукрових буряків, що забезпечують їх нешкідливість та безпечність для життя населення і охорони навколишнього середовища, викладено у 4.3 і 6.6.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на подані нижче нормативні документи:

ДСТУ 2153–93 Буряки цукрові. Терміни та визначення

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення ртути)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення миш'яку)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка. (Сировина і продукти харчові. Методи визначення цинку).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті подано терміни та визначення згідно з ДСТУ 2153:

цукрові буряки

Буряки, які вирощують переважно для одержування цукру

фабричні цукрові буряки

Цукрові буряки, які призначені для промислового перероблення

коренеплід цукрових буряків

Потовщена частина головного кореня, яку використовують для виробництва цукру

підв'ялений коренеплід

Коренеплід із зниженням тургором, порушену природною твердістю і крихкістю, зі згинанням хвостика без відламування

цвітушність цукрових буряків

Утворення на рослинах першого року вегетації квітконосних стебел

механічно пошкоджений коренеплід

Коренеплід, у якого пошкоджена цілість тканини знаряддями виробництва, тваринами або шкідниками

муміфікований коренеплід

В'ялий коренеплід, який втратив здатність відновлювати тургор

підморожений коренеплід

Коренеплід, у якого під дією мінусових температур відбулися структурні зміни, що виявилися у почорнінні, відпушуванні тканини, або у переході її у склоподібний стан

цукристість цукрових буряків

Вміст цукру в коренеплодах у відсотках по відношенню до їх сирої маси

точкова проба коренеплодів цукрових буряків

Проба, взята в одній точці кагата або транспортні одиниці

об'єднана проба коренеплодів цукрових буряків

Проба коренеплодів цукрових буряків, яка складається із серії точкових проб.

А також:

тургор коренеплодів цукрових буряків

Фізичний стан коренеплодів, що характеризується фактичним вмістом води в них у відсотках до максимального водозабезпечення

коренеплоди із значними механічними пошкодженнями

Коренеплоди із сколами, зрізами, відривами, роздавлені, пошкоджені сільськогосподарськими знаряддями, шкідниками і гризунами на 1/3 маси коренеплоду і більше, з обривом хвостової частини діаметром більшим ніж 40 мм

коренеплоди загнилі

Коренеплоди, у яких під впливом ураження мікроорганізмами окремі місця всередині та на поверхні або вся маса змінили структуру і забарвлення

партія цукрових буряків кондиційна

Партія коренеплодів, яка за показниками якості відповідає вимогам цього стандарту

партія цукрових буряків некондиційна

Партія коренеплодів, яка за показниками якості не відповідає вимогам цього стандарту

загальна забрудненість партії цукрових буряків

Вміст у партії коренеплодів мінеральних і органічних домішок, зеленої маси

домішки мінеральні

Вміст у партії цукрових буряків землі, піску та інших домішок мінерального походження

домішки органічні

Вміст у партії цукрових буряків бокових корінців і хвостиків діаметром меншим ніж 1 см, столових, кормових та інших корене- і бульбоплодів

зелена маса

Вміст у партії цукрових буряків листків, черешків, паростків та бур'янів (зелені та сухі листки, стебла і корінці)

базисна цукристість цукрових буряків

Показник, установлений як середньоарифметична величина за попередні 5 років по зоні цукрового заводу і затверджений в установленому порядку.

4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Коренеплоди цукрових буряків сортів і гіbridів, занесених до Реєстру сортів рослин України і вирощених із сертифікованого насіння готові до здавання буряковиробники.

4.2 Коренеплоди цукрових буряків під час здавання їх на цукрові заводи за показниками якості повинні відповідати вимогам, які наведено у таблиці 1.

Таблиця 1 — Вимоги щодо показників якості коренеплодів цукрових буряків

Назва показників	Гранично допустиме значення, стан
Фізичний стан коренеплодів	Такі, що не втратили тургору
Масова частка коренеплодів цвітушних, %, не більше ніж	1,0
Масова частка коренеплодів підв'яленіх, %, не більше ніж	5,0
Масова частка коренеплодів із значними механічними пошкодженнями, %, не більше ніж	12,0
Коренеплоди муміфіковані	Не дозволено
Коренеплоди підморожені зі скловидними почорнілими тканинами, що відшаровуються	Не дозволено
Коренеплоди загнилі	Не дозволено
Масова частка зеленої маси, %, не більше ніж	3,0
Цукристість, %, не менше ніж	12,0

Примітка. Цукрові буряки, що містять коренеплоди цвітушні, підв'ялені і зі значними механічними пошкодженнями в кількостях, які перевищують гранично допустиме значення, вказане у таблиці 1, а також підморожені, але не почорнілі буряки відносять до некондиційних.

4.3 Вміст токсичних елементів і пестицидів у коренеплодах цукрових буряків не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених «Медико-біологіческими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» [1].

4.4 Базисну цукристість буряків визначають в установленому порядку і вона є вихідним показником у розрахунку за здані буряки.

5 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ І ПРИЙМАННЯ

5.1 Коренеплоди цукрових буряків транспортують насипом вантажівками, вантажівками з причепами та іншими видами транспортних засобів згідно з правилами перевезення вантажів, які чинні на вказаному виді транспорту [2].

Бурякоздавачі разом з транспортними підприємствами створюють умови щодо запобігання травмуванню, підморожуванню і підв'яленню цукрових буряків під час транспортування.

5.2 Цукрові буряки приймають партіями. Партію вважають будь-яку кількість буряків, яка перебуває в одній транспортній одиниці (вантажівці чи причепі) й оформлена одним транспортним документом.

Автопоїзд, що складається з декількох партій, дозволено супроводжувати одним транспортним документом, у якому вказані номери транспортних одиниць.

5.3 Перевірку якості кожної партії коренеплодів цукрових буряків, згідно з 4.2 (крім цукристості), заготовельник проводить до прийняття партії візуальним оглядом коренеплодів у двох-трьох місцях насипу на різній глибині. Якщо партію цукрових буряків за узгодженням зі здавачем (представником здавача) відносять до некондиційної, то у транспортному документі ставлять штамп «Некондиційна», зазначаючи показники, за якими виявлено цей стан. Під штампом повинні стояти підписи представників обох сторін.

У разі незгоди здавача (представника здавача) або державного інспектора якості та формування ресурсів сільськогосподарської продукції держадміністрації з оцінкою партії як некондиційної проводять визначення якості цієї партії в сировинній лабораторії, для чого в присутності представників сторін із центра кузова транспортної одиниці відбирають пробу масою не меншою ніж 12 кг і проводять аналіз. Одержані результати поширяють на партію, яку перевіряють, і оформляють актом.

5.4 Якщо партія, яку аналізують, перебуває в складі автопоїзда, її зважують окремо.

6 МЕТОДИ ВИЗНАЧАННЯ ПОКАЗНИКІВ

6.1 Відбирання проб

6.1.1 Для визначення масової частки у партії коренеплодів цвітушних, підв'ялених, муміфікованих, підморожених, загнилих, а також зеленої маси, під час перевіряння, згідно з 4.2, пробу відбирають механізованим або ручним способом.

Для визначення масової частки в партії коренеплодів зі значними механічними пошкодженнями пробу відбирають ручним способом.

6.1.1.1 Механізований спосіб

Пробу відбирають у такому порядку: пробовідбірником механізованої лінії по діагоналі кузова транспортної одиниці, а напівавтоматичним (автоматичним) пристроєм — по середній лінії. З першої партії, виділеної для відбирання, — біля переднього борту на відстані не більшій ніж 1 м; з другої — всередині кузова; з третьої — біля заднього борту на відстані не більшій ніж 1 м.

Для цього кузов транспортної одиниці встановлюють під щупом пробовідбірника, який з відкритими стулками опускають до dna кузова. Стулки закривають, щуп піднімають, відводять від кузова, пробу виштовхують і передають в лабораторію для аналізу згідно з РД 50-384 «Методические указания. Линии "РЮПРО" для отбора проб и определения загрязненности свеклы. Методы и средства поверки» [3].

Якщо шар цукрових буряків у кузові менше ніж 40 см, то поряд з першою відбирають другу пробу. Об'єднана проба повинна бути масою не меншою ніж 12 кг.

6.1.1.2 Ручний спосіб

Із транспортної одиниці по середній лінії кузова відбирають приблизно однакові за масою три точкові пробы коренеплодів у таких місцях: буряковими вилами біля переднього борту (на відстані не більшій ніж 1 м) — після знімання шару буряків товщиною від 10 см до 15 см, в центрі — з верхнього шару, і совковою лопатою біля заднього борту після відкривання — з нижнього шару (із dna кузова транспортної одиниці).

Точкові пробы об'єднують і отримують об'єднану пробу масою не меншою ніж 12 кг.

6.1.2 Для визначення загальної забрудненості і цукристості коренеплодів буряків пробу відбирають з однієї партії на кожні десять, а в період невеликої інтенсивності приймання буряків і на бурякозаготівельних пунктах з обсягом заготовок менше ніж 20 тис.т — на кожні п'ять партій, що надійшли від здавача. За добу від кожного бурякоздавача повинно бути відібрано не менше однієї проби.

На кожному пункті приймання черговий номер партії, з якої відбирають пробу, і порядок чергування місць відбирання проби в кузові транспортної одиниці встановлює заготівельник згідно з наказом, виданим окремо на кожен день, або за допомогою комп'ютера і оформляє документом.

У разі надходження від здавача партії цукрових буряків у самоскиді з увігнутим днищем пробу відбирають із партії цукрових буряків від цього самого здавача із наступного транспортного засобу з плоским днищем кузова.

У випадку, якщо чергова партія цукрових буряків, що надійшла від здавача для відбирання проби, віднесена до некондиційної, то для визначення цукристості пробу необхідно відбирати із наступної партії кондиційних буряків від цього самого здавача.

Якщо надходить значна кількість (більше 30 %) некондиційних буряків, проби відбирають по одній з кожних п'яти некондиційних і по одній з кожних п'яти кондиційних партій окремо. Результати визначення цукристості поширяють на п'ять відповідних партій.

Проби відбирають механізованим, а у разі відсутності механізованої лінії — ручним способом.

6.1.2.1 Механізований спосіб

Відбирання проб проводять згідно з 6.1.1.1.

6.1.2.2 Ручний спосіб

Відбирання проб проводять згідно з 6.1.1.2.

6.1.3 Під час механізованого і ручного способу відбирання проб землю та інші домішки, що були відокремлені від буряків на бурякоскладальному, до маси тари (транспортної одиниці) не долучають.

6.2 Визначають масову частку зеленої маси, а також цвітушних, підв'ялених, із значними механічними пошкодженнями (тільки в пробі, відібраній ручним способом), муміфікованих, підморожених і загнилих коренеплодів у пробах, відібраних ручним або механізованим способом.

6.2.1 Для визначення масової частки зеленої маси пробу очищають від мінеральних та органічних домішок і зважують з похибкою не більшою ніж 10 г. Обрізані ножем черешки листків, ростки на головках коренеплодів і вибрану з проби вільну зелену масу зважують з похибкою не більшою ніж 10 г.

6.2.2 Для визначення у пробі показників якості коренеплодів пробу очищають від мінеральних, органічних домішок та зеленої маси і зважують із похибкою не більшою ніж 100 г.

Із очищеної проби відбирають та зважують з похибкою не більшою ніж 100 г і повертають в пробу коренеплоди в такій послідовності:

- цвітушні,
- підв'ялені,
- із значними механічними пошкодженнями,
- муміфіковані,
- підморожені,
- загнилі.

6.2.3 Масову частку коренеплодів цвітушних, підв'ялених, із значними механічними пошкодженнями, муміфікованих, підморожених та загнилих, а також зеленої маси (ω) у відсотках обчислюють згідно з формулою:

$$\omega = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

де m_1 — маса цвітушних, підв'ялених, із значними механічними пошкодженнями муміфікованих, підморожених, загнилих очищених коренеплодів окремо, а також зеленої маси, г;
 m_2 — маса проби, очищеної від усіх домішок, крім зеленої маси, під час визначення масової частки зеленої маси, або маса проби, очищеної від всіх домішок, під час визначення масової частки коренеплодів за окремими показниками якості, г.

За результат беруть значення, одержане згідно з формулою і обчислене до сотих часток відсотка з наступним округленням результату до десятих часток.

6.3 Визначення загальної забрудненості

6.3.1 Загальну забрудненість визначають у механізованих, автоматизованих і немеханізованих лабораторіях.

6.3.1.1 В механізованих та автоматизованих лабораторіях аналізують проби, відіbrane пробовідбірником.

Пробу зважують з похибою не більшою ніж 100 г і визначають її масу до миття. Потім, залежно від ступеня забрудненості, коренеплоди миють у бурякомийці барабанного типу — від 1,5 хв до 3,0 хв, вертикального типу — від 1,0 хв до 2,0 хв.

Після миття коренеплоди розміщують на перфорованому столі з отворами діаметром 3 мм або на транспортері, де їх доочищають вручну, обрізаючи металевим ножем хвостики і бокові корінці діаметром меншим ніж 1 см, черешки листя, паростки, вибирають гичку, бур'яни, інші органічні та мінеральні домішки і відділяють дерев'яними ножами і неметалевими щітками землю на коренеплодах.

Чисті коренеплоди та їх шматочки зважують з похибою не більшою ніж 100 г і визначають масу проби коренеплодів після їх відмивання.

Для контролювання правильності роботи бурякомийки під зливний кран встановлюють сито з отворами діаметром 5 мм. Якщо на ситі знаходять шматочки буряків розмірами більшими ніж 5 мм, їх повертають у відмиту пробу, а бурякомийку зупиняють для усунення несправностей.

6.3.1.2 В немеханізованих лабораторіях аналізують проби, відіbrane пробовідбірником або вручну.

Пробу зважують з похибою не більшою ніж 100 г у сухому відтарованому тазу, зваженому з похибою не більшою ніж 100 г, і вираховують масу коренеплодів до їх очищення. Потім на коренеплодах обрізають металевим ножем хвостики і бокові корінці діаметром меншим ніж 1 см, черешки листя, паростки і відбирають гичку, бур'яни, а також інші органічні і мінеральні домішки; землю, яка прилипла до коренеплодів, відділяють дерев'яними ножами і неметалевими щітками.

Чисті коренеплоди і їх шматочки зважують з похибою не більшою ніж 10 г у тому самому тазу (чистому) і визначають масу проби після очищення.

6.3.2 Загальну забрудненість (ω_{33}) у відсотках вираховують згідно з формулою:

$$\omega_{33} = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \cdot 100, \quad (2)$$

де m_1 — маса проби до очищення або миття коренеплодів, г;

m_2 — маса проби після очищення або миття коренеплодів, г.

За результат беруть значення, одержане за формулою і обчислене до сотих часток відсотка з наступним округленням результату до десятих часток.

6.3.3 У разі визначення загальної забрудненості коренеплодів за допомогою лінії, обладнаної вагами «NETTO» з дуговою шкалою, обчислення проводять з похибою не більшою ніж одна поділка шкали.

6.4 Визначення цукристості на механізованих і автоматизованих лініях

6.4.1 Визначення проводять згідно РД 50-391 «Методические указания. Полуавтоматическая линия УЛС-1 для определения сахаристости свеклы. Методы и средства поверки» [4].

фепхомъ нобтп, боа! боаомнн!, фыти.

тиуняиб ў чинпкокроимоапакин ѿнборни, хапхонх упоаякта, нобтп погоюи ѿн, атмоч-

5 ЧАЛIIH 8.1.2.3.4-000-2001 ѿнчтми ѿан, когеhtпахи, кинпокти та пиви бмичъ nec-

неня саxапнсctocn cбekти. MetoAbi n cpeAcтba нобекн

4 ПЛ 50-391-83 MetoAnhecke yка3ана. Lоnyabtomatnhecka jинна VJС-1 Jна onpedAe-

hna 3apra3hehcoctn cбekти. MetoAbi n cpeAcтba нобекн

3 ПЛ 50-384-83 MetoAnhecke yка3ана. Jиннн «PONPO» Jна отгопа nпод n npedAe-

blinonhehna napehnn

2 MN 1953-88 Macca hapoAhoxo3anctbeхhpx lpy3ob npn Gectaphix napebo3akx. MetoAnka

ro cріppa n nнlебхix npoAkytob

1 MeAnko-Gnojorhnecke тpegoBahnа n cahntaphie hоpmi kahetcba npoAbojnctbeхhо-

BIBLIOGRAPHIA

(AOBAkogen)

AOBATOKA

36inruryotb ha оаннннж, акуло Boa hemapha, i 3anmuaotb 63 mih, акуло Boa напха 60 hyjt.

унфа па мечма 5, to ii BlAKnAotb; акуло неплa BlAKnYta унфа Аопибое 5, to octahno 36inruryotb ha оаннннж; акуло к

нено ropanhеho тоhоcti, gимma 5, to nонеpeAho 36inruryotb ha оаннннж; акуло 3a Bctahob-

6.7 Okyrlurhth рedaynpatn пo3apaxhki takenm hном: акуло унфа, hactuna 3a Blinon-

xapхонх упоаякта, нобтп погоюи ѿн, атмочфепхомъ нобтп, боа! боаомнн!, фыти» [5].

ctni Aоan, когеhtпахи, кинпокти та пиви бмичъ necтиняиб ў чинпкокроимоапакин ѿн-

3 Mihicteptbom oxopohn 3Apobr'a Yкapihн, i necтиняиб 3riAho, 3 ЧАЛIIH 8.1.2.3.4-000 «Jlo-

адо 3a MetoAnkaM Bn3ahahha, uлo Maотb CbiAouhеo nро MetpoAnhу aTectauhеo i y3raOдkehi

6.6 BMICt TORKNHNХ enemehthi Bn3ahahhaotb 3riAho 3 OCT 26927, LOCt 26930, LOCt 26934

okpemo BlA kokhoro Gyprako3Abara.

apnfmetnhi 3ahahha пedaynpatb BlAнobAhnx aharilis bch nпod, BlAнgphax npotarom Adon

6.5 CepeAphoAgoBonn noka3hnkamn 3aрапbhoi 3a6pAHehochti ado ykpnctocfi e cepeAhi

A6coнотha noxngka Bn3ahahha ykpnctocfi ha jihii he nорнна npeBenujybarin 70,2%.

Kohtponthi npeBipahha тоhоcti пogotn jihii npoBoAtp he mehule hik oan pa3 ha 5. Ahih.

pyBahnа y naDopattphi.

Бn3ahahha jihii, uykpnctocfi tnx camx nпod, Bn3ahahha MetoAn nopibrahha uykpnctocfi n'ati nпod,

Kohtponthi тоhоcti пogotn jihii a Jihomy MetoAn nopibrahha uykpnctocfi n'ati nпod,

65.020.20

Ключові слова: державні стандарти, коренеплоди, цукрові буряки, цукристість, партія, забрудненість, зелена маса, домішки, проба, аналізування.

Редактор С. Ковалець
Технічний редактор О. Касіч
Коректор Г. Версьовкіна
Верстальник В. Перехрест

Підписано до друку 23.03.2005. Формат 60x84 1/8.
Ум.друк.арк. 1,39. Замовлення 1078 . Ціна договірна.

Науково-редакційний відділ ДП «УкрНДНЦ»
01150, Київ, вул. Святошинська, 2