

See dokument on EVS-i poolt loodud eelvaade

**TERAVILI, KAUNVILI JA TERAVILJASAADUSED**  
**Organoleptiliste omaduste määramine**

**Cereals, pulses and cereal products**  
**Determination of organoleptic properties**

## EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on

- standardi EVS 677:1995+A1:1999 uustöötlus;
- jõustunud sellekohase teate avaldamisega EVS Teataja 2015. aasta jaanuarikuu numbris.

Standardi koostamise ettepaneku on esitanud tehniline komitee EVS/TK 1 „Toiduained“, standardi koostamist on korraldanud Eesti Standardikeskus ning rahastanud Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium.

Standardi on koostanud Natalja Kööts, standardi on heaks kiitnud EVS/TK 1.

Standard on ette nähtud juhendumiseks kõigile teravilja käitlemisega tegelevatele ning teraviljasaadusi kasutavatele ettevõtetele.

Standardi koostamisel on lähtutud kirjanduse loetelus toodud standarditest.

Selles standardis on tehtud järgmised muudatused:

- kirjanduse loetelu on täiendatud uue standardiga;
- normiviidete loetelus on kehtetud standardid asendatud uusima väljaandega;
- tekstis on sõna „kaalutis“ asendatud sõnaga „katsekogus“ ja lisatud uus peatükk „Katseprotokoll“;
- maitse ja lõhna määramismeetodid on esitletud eraldi iga tootegrupi kohta.

Standardi mõni osa või mõni standardis kirjeldatud lahendus võib olla patendiõiguse subjekt. EVS ei vastuta sellis(t)e patendiõigus(t)e väljaselgitamise eest.

Tagasisidet standardi sisu kohta on võimalik edastada, kasutades EVS-i veebilehel asuvat tagasiside vormi või saates e-kirja meiliaadressile [standardiosakond@evs.ee](mailto:standardiosakond@evs.ee).

ICS 67.060; 67.240

### Standardite reprodutseerimise ja levitamise õigus kuulub Eesti Standardikeskusele

Andmete paljundamine, taastekitamine, kopeerimine, salvestamine elektroonsesse süsteemi või edastamine ükskõik millises vormis või millisel teel ilma Eesti Standardikeskuse kirjaliku loata on keelatud.

Kui Teil on küsimusi standardite autorikaitse kohta, võtke palun ühendust Eesti Standardikeskusega:

Aru 10, 10317 Tallinn, Eesti; koduleht [www.evs.ee](http://www.evs.ee); telefon 605 5050; e-post [info@evs.ee](mailto:info@evs.ee)

**SISUKORD**

SISSEJUHATUS.....	4
1 KÄSITLUSALA.....	5
2 NORMIVIITED.....	5
3 SEADMED.....	5
4 PROOVIVÕTT.....	5
5 PROOVI ETTEVALMISTAMINE.....	6
6 KATSE KÄIK.....	6
6.1 Lõhna määramine.....	6
6.2 Maitse määramine.....	7
6.3 Värvuse määramine.....	7
6.4 Tatratangu ja kaerahelveste pehmekskeedetavuse määramine.....	8
7 KATSEPROTOKOLL.....	9
Kirjandus.....	11

## **SISSEJUHATUS**

Organoleptiliste omaduste määramise olemus seisneb teravilja, kaunvilja (edaspidi „vilja“) ja teraviljasaaduste (jahu, tangained, kliid) meeleorganitega tajutavate omaduste määramises nende võrdlemisel konkreetse vilja või saaduste standardis kirjeldatuga.

See dokument on EVS-i poolt loodud eelvaade

## 1 KÄSITLUSALA

Selles Eesti standardis kirjeldatakse vilja ja teraviljasaaduste lõhna ja värvuse, samuti teraviljasaaduste maitse (jahus, mannas ja toidukliides ka krigina) ja tatratangu ning kaerahelveste pehmekskeedetavuse määramise meetodeid.

## 2 NORMIVIITED

Alljärgnevalt loetletud dokumendid, mille kohta on standardis esitatud normiviited, on kas terveniisti või osaliselt vajalikud selle standardi rakendamiseks. Dateeritud viidete korral kehtib üksnes viidatud väljaanne. Dateerimata viidete korral kehtib viidatud dokumendi uusim väljaanne koos võimalike muudatustega.

EVS-EN ISO 24333:2010. Teraviljad ja teraviljatooted. Proovide võtmine

## 3 SEADMED

**3.1 Laboratoorne veski.**

**3.2 Kaal,** kaalumistäpsusega 0,1 g.

**3.3 Kausid ja keeduklaasid** mahutavusega 200 ml kuni 250 ml ning 300 ml kuni 500 ml.

**3.4 Kaanega nõu** mahutavusega 500 ml.

**3.5 Portselankauss.**

**3.6 Normaallihviga koonilised kolvid** mahutavusega 100 ml.

**3.7 Traatvõrgust sõel** silma suurusega 0,6 mm.

**3.8 Analüüsilaud** (musta ja valge klaasiga) või must paber.

**3.9 Labidake või spaatel.**

**3.10 Termostaat,** mis tagab terade kuumenemise kuni 40 °C ja kaunvilja kuumenemise kuni 60 °C.

**3.11 Vesivann.**

**3.12 Termomeeter.**

**3.13 Klaasplaadid** (preparaadiklaasid).

**3.14 Kellaklaas.**

**3.15 Stopper.**

**3.16 Keedusool.**

## 4 PROOVIVÕTT

Proovivõtmine ei ole selles standardis kirjeldatud meetodi osa. Proove tuleb võtta vastavalt standardile EVS-EN ISO 24333:2010.