

TERAVILJAD JA TERAVILJASAADUSED
Organoleptiliste omaduste määramine

Cereals and cereal products
Determination of organoleptic properties

EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on

- Eesti standardi EVS 677:2014 ja selle muudatuse A1:2017 konsolideeritud väljaanne;
- jõustunud sellekohase teate avaldamisega EVS Teataja 2017. aasta oktoobrikuu numbris.

Standardi koostamise ettepaneku on esitanud tehniline komitee EVS/TK 01 „Toiduained“, standardi koostamist on korraldanud Eesti Standardikeskus ning rahastanud Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium.

Standardi on koostanud Natalja Kõöts, standardi on heaks kiitnud EVS/TK 01.

Standardi muudatuse koostamise ettepaneku on esitanud tehniline komitee EVS/TK 01 „Toit“, standardi muudatuse koostamist on korraldanud Eesti Standardikeskus.

Standardi muudatuse on koostanud Natalja Kõöts, standardi muudatuse on heaks kiitnud EVS/TK 01.

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

Standardi koostamisel on lähtutud kirjanduse loetelus toodud standarditest.

Selles standardis on võrreldes eelmise versiooniga EVS 677:1995 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.

Sellesse standardisse on muudatus EVS 677:2014/A1:2017 sisse viidud ja tehtud muudatused tähistatud sümbolitega **A1** **A1**.

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

Tagasisidet standardi sisu kohta on võimalik edastada, kasutades EVS-i veebilehel asuvat tagasiside vormi või saates e-kirja meiliaadressile 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:

Koduleht www.evs.ee; telefon 605 5050; e-post info@evs.ee

SISUKORD

SISSEJUHATUS.....	4
1 KÄSITLUSALA.....	5
2 NORMIVIITED.....	5
3 SEADMED.....	5
4 PROOVIVÕTT.....	6
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 A1 Tatratangu ja kaerahelveste keedukvaliteedi määramine A1	8
7 KATSEPROTOKOLL.....	9
Kirjandus.....	11

SISSEJUHATUS

☐_{A1} Organoleptiliste omaduste määramise olemus seisneb teravilja ja teraviljasaaduste (jahu, tangained, kliid) meeleorganitega tajutavate omaduste määramises nende võrdlemisel konkreetse teravilja või -saaduste standardis kirjeldatuga. ☐_{A1}

1 KÄSITLUSALA

☐^{A1} Selles Eesti standardis kirjeldatakse teravilja ja teraviljasaaduste lõhna ja värvuse määramise; jahu, manna ja toidukliide maitse (sh toidukliides krigina) määramise ning tatratangu ja kaerahelveste keedukvaliteedi määramise meetodeid.

MÄRKUS Kaunviljade organoleptiliste omaduste määramist käsitleb standard EVS-ISO 605 [5]. ☐^{A1}

2 NORMIVIITED

Alljärgnevalt loetletud dokumendid, mille kohta on standardis esitatud normiviited, on kas tervenisti 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 ☐^{A1} Termostaat, mis tagab terade kuumenemise kuni 40 °C. ☐^{A1}

3.11 Vesivann.

3.12 Termomeeter.

3.13 Klaasplaadid (preparaadiklaasid).

3.14 Kellaklaas.

3.15 Stopper.

3.16 Keedusool.