

**О.Н. Фомина, А.М. Левин,  
А.В. Нарсеев**

# **ЗЕРНО**

**Контроль качества  
и безопасности  
по международным  
стандартам**

**МОСКВА  
2001**

# СОДЕРЖАНИЕ

|   |     |
|---|-----|
| ПРЕДИСЛОВИЕ.....  | 14  |
| <b>ГЛАВА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВА<br/>И СЫТА ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР .....</b>         |     |
| 1.1. Общее состояние земельных ресурсов .....   | 18  |
| 1.2. Производство зерновых культур.....   | 20  |
| 1.3. Рынок зерновых культур в России.....   | 28  |
| 1.4. Рынок зерновых культур в мире .....  | 29  |
| 1.5. Импорт и экспорт муки .....  | 29  |
| 1.6. Торговля зерновыми культурами и Интернет .....   | 31  |
| <b>ГЛАВА 2. МЕЖДУНАРОДНАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ<br/>В ОБЛАСТИ ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ КУЛЬТУР .....</b> |     |
| 2.1. Международные организации .....  | 34  |
| 2.2. Методология разработки международных стандартов .....                                  | 41  |
| 2.3. Управление качеством по стандартам ИСО серии 9000 .....                                | 42  |
| 2.4. Экологическое управление по стандартам ИСО<br>серии 14000 .....                        | 44  |
| <b>ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕРНОВЫМ И БОБОВЫМ<br/>КУЛЬТУРАМ .....</b>                         |     |
| 3.1. Номенклатура зерновых и бобовых культур .....  | 46  |
| 3.2. Требования к пшенице .....   | 51  |
| 3.3. Требования к кукурузе .....  | 59  |
| 3.4. Требования к рису .....  | 63  |
| 3.5. Требования к просу .....   | 65  |
| 3.6. Требования к сорго .....   | 67  |
| 3.7. Требования к бобовым .....   | 70  |
| 3.8. Требования к продуктам из растительных белков .....                                    | 71  |
| <b>ГЛАВА 4. ТРЕБОВАНИЯ К ОТБОРУ ПРОБ ЗЕРНОВЫХ<br/>И БОБОВЫХ КУЛЬТУР .....</b>               |     |
| 4.1. Требования к плану отбора проб .....   | 74  |
| 4.2. Отбор проб зерновых культур .....  | 78  |
| 4.3. Автоматический отбор проб .....  | 88  |
| <b>ГЛАВА 5. ОБЩИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ЗЕРНОВЫХ<br/>И БОБОВЫХ КУЛЬТУР .....</b>                  |     |
| 5.1. Определение массы 1000 зерен .....   | 92  |
| 5.2. Определение насыпной плотности зерна .....   | 93  |
| 5.3. Определение содержания влаги в зерне и зерновых<br>продуктах .....                     | 98  |
| 5.4. Определение доли не полностью стекловидных зерен<br>твёрдой пшеницы .....              | 111 |
| 5.5. Определение зольности зерна и молотых зерновых<br>продуктов .....                      | 113 |
| 5.6. Определение сортов пшеницы .....   | 116 |
| 5.7. Определение показателя седиментации по методу Зелени...                                | 120 |

|  |            |
|--|------------|
| 5.8. Определение «числа падения» .....   | 124        |
| 5.9. Определение выхода шелушеного и шлифованного риса ....                            | 130        |
| 5.10. Определение времени желатинизации риса при варке .....                           | 134        |
| <b>ГЛАВА 6. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПРИМЕСЕЙ ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ КУЛЬТУР ....</b> | <b>139</b> |
| 6.1. Ситовый анализ пшеницы .....  | 139        |
| 6.2. Ситовый анализ риса .....   | 146        |
| 6.3. Ситовый анализ крупки из твердой пшеницы .....                                    | 154        |
| 6.4. Определение качества бобовых культур .....  | 157        |
| 6.5. Определение числа бактерий, дрожжевидных грибков и плесневых грибов .....         | 161        |
| 6.6. Определение примесей животного происхождения в муке и манной крупе .....          | 166        |
| <b>ГЛАВА 7. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОСТАВА ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ КУЛЬТУР .....</b>            | <b>173</b> |
| 7.1. Определение содержания сырой клетчатки .....                                      | 173        |
| 7.1.1. Основной метод.....   | 173        |
| 7.1.2. Модифицированный метод .....  | 183        |
| 7.2. Определение содержания азота по Кельдалю .....                                    | 186        |
| 7.3. Определение общего содержания жира .....  | 189        |
| 7.4. Определение содержания жирных кислот в молотых зерновых продуктах .....           | 192        |
| 7.5. Определение содержания желтого пигмента в зерне, муке и манной крупе .....        | 195        |
| 7.6. Определение охратоксина А в зерне и зерновых продуктах .....                      | 197        |
| 7.7. Определение содержания гликозидоцианистоводородной кислоты в бобовых .....        | 207        |
| 7.8. Определение содержания танина в зернах сорго .....                                | 211        |
| <b>ГЛАВА 8. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА МУКИ, МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КРУП .....</b>             | <b>214</b> |
| 8.1. Общие требования к методам определения хлебопекарных свойств муки .....           | 214        |
| 8.2. Определение вязкости муки с использованием амилографа.....                        | 217        |
| 8.3. Определение абсорбции воды и реологических свойств теста .....                    | 220        |
| 8.3.1. Метод с применением фаринографа.....  | 220        |
| 8.3.2. Метод с применением валориграфа .....   | 226        |
| 8.4. Определение реологических свойств теста .....                                     | 230        |
| 8.4.1. Метод с применением экстенсографа .....   | 230        |
| 8.4.2. Метод с применением альвеографа .....   | 234        |
| 8.5. Определение содержания сырой клейковины в пшеничной муке .....                    | 245        |
| 8.5.1. Ручной метод .....  | 245        |
| 8.5.2. Механический метод.....   | 248        |

|  |            |
|--|------------|
| 8.6. Определение содержания сухой клейковины в пшеничной муке .....  | 251        |
| 8.7. Оценка кулинарных свойств макаронных изделий .....  | 252        |
| 8.8. Определение кулинарных свойств риса .....   | 257        |
| <b>ГЛАВА 9. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ КУЛЬТУР.....</b>                                      | <b>262</b> |
| 9.1. Общие правила хранения .....  | 262        |
| 9.2. Выбор метода хранения .....   | 271        |
| 9.3. Контроль температуры зерна .....  | 281        |
| 9.4. Контроль поражения вредителями .....  | 284        |
| 9.5. Определение скрытого заражения насекомыми .....   | 286        |
| 9.5.1. Отбор проб .....  | 287        |
| 9.5.2. Контрольный метод .....   | 292        |
| 9.5.3. Ускоренные методы .....   | 295        |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....</b>  | <b>310</b> |
| Перечень международных стандартов ИСО на зерновые и бобовые культуры .....                                 | 310        |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....</b>  | <b>316</b> |
| Перечень стандартов Международного объединения по науке и технологии зерна .....                           | 316        |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 3 .....</b>  | <b>321</b> |
| Перечень международных стандартов комиссии ФАО/ВОЗ Codex Alimentarius на зерновые и бобовые культуры ..... | 321        |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 4 .....</b>  | <b>322</b> |
| Перечень государственных стандартов на зерновые, бобовые культуры и изделия из них .....                   | 322        |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 5 .....</b>  | <b>333</b> |
| Нормативы содержания пестицидов, установленные ФАО/ВОЗ ..  | 333        |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 6 .....</b>  | <b>343</b> |
| Законодательство о зерне .....   | 343        |
| <b>СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....</b>   | <b>364</b> |