SHIMADZU
Excellence in Science

Анализ пищевых, сельскохозяйственных продуктов, напитков и спиртосодержащей продукции: ГОСТы, выполняемые на оборудовании SHIMADZU

ИК-Фурье спектрометры:

ГОСТ 32189-2013	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля.
ГОСТ 32040-2012	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения содержания сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира и влаги с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области.
ГОСТ 32041-2012	Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения содержания сырой золы, кальция и фосфора с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области.
ГОСТ 31762-2012	Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний.
ГОСТ 31754-2012	Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот (взамен **ГОСТ Р 52677-2006).**
ГОСТ Р 54687-2011	Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли трансизомеров ненасыщенных жирных кислот.

ГОСТ Р 52677-2006	ОТМЕНЁН с 15.02.2015 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот.
ГОСТ Р 52421—2005	ОТМЕНЁН с 15.02.2015 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области.
ГОСТ Р 52179-2003	Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля. Определение массовой доли транс-изомеров в жировой фазе продукта в пересчёте на метиловый эфир транс-олеиновой кислоты.
ГОСТ Р 51038-97	Корма растительные и комбикорма. Метод определения содержания обменной энергии с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области.
ГОСТ 30131-96	Жмыхи и шроты. Определение влаги, жира и протеина методом спектроскопии в ближней инфракрасной области.
ГОСТ 50817-95	Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения содержания сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира и влаги с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области.