

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-81
	Półprodukty ciastkarskie	8070-12
	Kremy	
	Metoda oznaczania gęstości, puszystości i stabilności struktury	Grupa katalogowa 1240

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest metoda oznaczania gęstości i puszystości oraz stabilności struktury kremów.

1.2. Określenia. Puszystość kremu jest to objętość wyrażona w cm^3 , którą zajmie 100 g kremu w temperaturze $20 \pm 2^\circ\text{C}$.

Stabilność struktury kremu jest to zdolność do zachowania pierwotnego kształtu w temperaturze $20 \pm 2^\circ\text{C}$ w ciągu 24 h.

1.3. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w zakładach produkcyjnych przy kontroli jakości kremów russel, russel bezowego i szwedzkiego wg BN-75/8098-05.

2. METODY OZNACZANIA

2.1. Metoda oznaczania gęstości kremu

2.1.1. Zasada metody polega na wykonaniu pomiaru gęstości kremu w temperaturze $20 \pm 2^\circ\text{C}$.

2.1.2. Sprzęt

a) Pojemnik z tworzywa odpornego na działanie tłuszczu pojemności około 500 ml.

b) Rurka o gładkiej powierzchni wewnętrznych ścianek wykonana z blachy nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego odpornego na działanie tłuszczu, otwarta obustronnie, o następujących wymiarach: średnica około 30 mm, długość około 40 mm.

2.1.3. Sposób wykonania oznaczenia. W świeżo sporządzonym kremie zanurzyć pojemnik i napęlnić go kremem nie uszkadzając struktury kremu. Następnie kremem z pojemnika wypełnić rurkę przez wciśnięcie jej w masę kremu. Nadmiar kremu usunąć za pomocą tępej strony noża przez przesunięcie zdecydowanym,

szybkim ruchem po obu powierzchniach przekrojów rurki. Zewnętrzną powierzchnię rurki oczyścić z pozostałości kremu. Oczyszczoną rurkę napęlnioną kremem zważyć z dokładnością do 0,01 g.

2.1.4. Obliczanie wyników. Gęstość kremu G obliczyć w g/cm^3 wg następującego wzoru

$$G = \frac{B - T}{V} \quad (1)$$

w którym:

T — masa pustej rurki, g,

B — masa rurki wypełnionej kremem, g,

V — objętość rurki, cm^3 .

Za wynik przyjąć średnią arytmetyczną dwóch oznaczeń nie różniących się między sobą więcej niż o $0,02 \text{ g}/\text{cm}^3$. Wyniki oznaczeń zaokrąglić wg PN-70/N-02120 Metoda Z.

2.2. Metoda oznaczania puszystości kremu na podstawie gęstości kremu. Puszystość kremu P obliczyć w cm^3 na 100 g wg następującego wzoru

$$P = \frac{100}{G} \quad (2)$$

w którym G — gęstość, g/cm^3 .

Wynik podać w liczbach całkowitych, zaokrąglając wg PN-70/N-02120 Metoda Z.

2.3. Metoda oznaczania stabilności struktury kremu

2.3.1. Zasada metody polega na pomiarze zmian wysokości określonej objętości kremu uformowanego w kształcie słupka.

2.3.2. Sprzęt — jak w 2.1.2. oraz

a) Płytki szklane,

b) Termostat szafkaowy.

Zgłoszona przez SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego
Ustanowiona przez Dyrektora SPOŁEM CZSS Zakładu Badawczego
Przemysłu Piekarskiego dnia 11 lutego 1981 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1981 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1981 poz 36)

2.3.3. Sposób wykonania oznaczania. Rurkę wg 2.1.2b) opłukać wodą o temperaturze około 50°C. Opłukaną rurkę wypełnić kremem wg 2.1.3. Dalszy tok postępowania stosować analogicznie, jak przy oznaczaniu gęstości wg 2.1.3. Oczyszczoną rurkę napełnioną kremem ustawić na płytce szklanej, następnie delikatnie podnieść rurkę pionowo w górę, pozostawiając na płytce słupek kremu uformowany przez wewnętrzne

ścianki rurki. Płytkę szklaną z uformowanym słupkiem kremu wstawić do termostatu o temperaturze $20 \pm 2^\circ\text{C}$. Po 24 h wykonać pomiar wysokości i średnicy słupka za pomocą suwmiarki z dokładnością do 1 mm.

2.3.4. Ocena wyników. Stabilność kremu uznaje się za dobrą, jeżeli utworzony z niego słupek zachowuje przez 24 h nie zmieniony kształt w temperaturze $20 \pm 2^\circ\text{C}$.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — SPOŁEM CZSS Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego.

2. Normy związane
PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb.

BN-75/8098-05 Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Kremy. Wymagania wspólne.

3. Autorzy projektu normy — mgr inż. Zofia Miłosz, dr inż. Zofia Żelazowska-Major.