

საქართველოს სტანდარტი

ხორბალი და ხორბლის ფეხილი - წებოვანას შემცველობა - ნაწილი 4: მშრალი
წებოვანა და სველი წებოვანა სწრაფი გაშრობის მეთოდის განსაზღვრა

საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის
ეროვნული სააგენტო
თბილისი

საინფორმაციო მონაცემები

1 დამტკიცებულია და შემოღებულია სამოქმედოდ საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს 2014 წლის 5 დეკემბრის № 99 და 2014 წლის 1 ივლისის № 55 განკარგულებებით

2 მიღებულია გარეკანის თარგმნის მეთოდით სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის სტანდარტი ისო 21415-4:2006 „ ხორბალი და ხორბლის ფქვილი - წებოვანას შემცველობა - ნაწილი 4: მშრალი წებოვანა და სველი წებოვანა სწრაფი გაშრობის მეთოდის განსაზღვრა”

3 პირველად

4 რეგისტრირებულია საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს რეესტრში: 2014 წლის 5 დეკემბერი №268-1.3-6492

წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი აღწარმოება, ტირაჟირება და გავრცელება საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს ნებართვის გარეშე არ დაიშვება

**Wheat and wheat flour — Gluten
content —**

**Part 4:
Determination of dry gluten from wet
gluten by a rapid drying method**

Blé et farines de blé — Teneur en gluten —

*Partie 4: Détermination du gluten sec à partir du gluten humide par une
méthode de séchage rapide*



PDF disclaimer

This PDF file may contain embedded typefaces. In accordance with Adobe's licensing policy, this file may be printed or viewed but shall not be edited unless the typefaces which are embedded are licensed to and installed on the computer performing the editing. In downloading this file, parties accept therein the responsibility of not infringing Adobe's licensing policy. The ISO Central Secretariat accepts no liability in this area.

Adobe is a trademark of Adobe Systems Incorporated.

Details of the software products used to create this PDF file can be found in the General Info relative to the file; the PDF-creation parameters were optimized for printing. Every care has been taken to ensure that the file is suitable for use by ISO member bodies. In the unlikely event that a problem relating to it is found, please inform the Central Secretariat at the address given below.

© ISO 2006

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Published in Switzerland

Contents

Page

Foreword.....	iv
1 Scope	1
2 Normative references	1
3 Terms and definitions.....	1
4 Principle.....	1
5 Apparatus	2
6 Procedure	2
6.1 Preparation of the drying plates.....	2
6.2 Drying wet gluten.....	2
7 Calculation and expression of results.....	2
7.1 Calculation of the dry gluten content	2
7.2 Calculation of water content of the wet gluten	3
8 Precision.....	3
8.1 Interlaboratory tests	3
8.2 Repeatability.....	3
8.3 Reproducibility.....	3
9 Test report	3
Annex A (normative) Electrically heated drying plates.....	4
Annex B (informative) Results of an interlaboratory test.....	5
Bibliography	6

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

International Standards are drafted in accordance with the rules given in the ISO/IEC Directives, Part 2.

The main task of technical committees is to prepare International Standards. Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

ISO 21415-4 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Food products*, Subcommittee SC 4, *Cereals and pulses*.

This first edition of ISO 21415-4, together with ISO 21415-3:2006, cancels and replaces ISO 6645:1981, which has been technically revised.

ISO 21415 consists of the following parts, under the general title *Wheat and wheat flour — Gluten content*:

- *Part 1: Determination of wet gluten by a manual method*
- *Part 2: Determination of wet gluten by mechanical means*
- *Part 3: Determination of dry gluten from wet gluten by an oven drying method*
- *Part 4: Determination of dry gluten from wet gluten by a rapid drying method*