
**Təzə süfrə üzümü.
Nizamlanan qaz mühitli soyuducu
kamaralarda saxlama.**

**Fresh table grapes.
Storage in controlled atmosphere
refrigerating chambers**



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149603

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

AZS XXX:2023 (ГОСТ 29181-91)

1 “Azərbaycan Respublikasının Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Üzümçülük və Şərabçılıq Elmi Tədqiqat İnstitutu tərəfindən işlənilib hazırlanıb və “Üzümçülük və şərabçılıq məhsulları”nın standartlaşdırılması üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK 22) tərəfindən təqdim edilib

2 “Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu” publik hüquqi şəxsin _____ sayılı “_____” _____ 2023-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib.

3. ГОСТ 29181-91 dövlətlərarası standartın əsasında hazırlanmışdır.

4. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın dövrü yoxlama müddəti 1 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1.....	1
2.....	1
3.....	2
4.....	2
5.....	3
6.....	3
7.	
г.....	3
8.....	4
9.....	9
10.....	10
11.....	11
12.....	12
13.....	15
Əlavə A.....	18

İNFORMASIYA MƏLUMATI

1. Ümumittfaq Elmi-Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutu “Maqaraç” tərəfindən işlənib hazırlanmış və təqdim edilmişdir

2. SSRİ-nin Standartlaşdırma və metrologiya Komitəsinin 20.12.91 tarixli, 2028 nömrəli qərarı ilə təsdiq edilmiş və qüvvəyə minmişdir.

3. Standart nizamlanan qaz mühitində saxlamanın prinsipləri və texnoloji üsulları hissəsində İSO 6949-88-ə və saxlamanın fiziki şəraitinin təyini və ölçülməsi hissəsində İSO 2169-81-ə uyğundur.

4. İlk dəfə tətbiq edilir.

5. İstinaq normativ-texniki sənədlər

İstinad olunan NTS	Bəndin nömrəsi
--------------------	----------------

ГОСТ 8.010-90	5.2.12
ГОСТ 8.513-84	5.2.6
ГОСТ 12.3.002-75	6.1
ГОСТ 7164-78	əlavə
ГОСТ 9557-87	3.3
ГОСТ 9570-84	3.3
ГОСТ 24597-81	3.3
ГОСТ 25896-83	1.1; 1.2; 3.1; 4.12; 5.1.1; 5.1.3; 5.1.5
ГОСТ 28558-90	2.2

6. Təkrar nəşr

Həqiqi standart Vitis növünə aid süfrə sortlarından istehsal və nəql edilən təzə üzümə şamil olunur və onun həcmi 50 – 200 ton olan nizamlanan qaz mühiti və ümumi dövriyyə ventilyasiyası ilə təchiz edilmiş, əvvəlcədən soyudulmuş soyuducu kameralarda (bundan sonra NQM kameraları), tarada uzun müddət saxlanması* qaydalarını müəyyən edir.

* Uzun müddət saxlanma – təyin edilmiş saxlama müddəti üzüm partiyasının qoyulmuş qalma müddətinin 2/3-dən az olmayan saxlama növü.

Tələbləri tövsiyyə olan 1.2.1 və 1.2.2 bəndlər istisna olmaqla, həqiqi standartın tələbləri

icbaridir..

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

**Alkoqolsuz, az alkoqollu
şərab və şirə məhsulları.
Yüksək effektiv maye xromatoqrafiya
üsulu ilə üzvi turşuların təyini.**

**AZS XXX:2023
(ГОСТ 29181-91)**

**Non-alcoholic, low-alcoholic,
wine and juice products.
Determination of organic acids content
by high performance liquid chromatography**

Tətbiq edilmə tarixi “___” _____ 2023-cü il

1 NQM olan kameralarda saxlanması nəzərdə tutulan üzümə qoyulan tələblər

1.1. NQM-li kameralara saxlanma üçün qoyulan üzüm, ГОСТ 25896-nın birinci əmtəə sortuna qoyulan tələblərinə, həmçinin həqiqi standartın müvafiq bəndlərində sözü gedən tələblərə cavab verməlidir.

1.2. NQM-li kameralarda saxlamaq üçün üzümün ampeloqrafik sortları, becərmə və yığım texnologiyaları, təyin edilmiş saxlama müddəti boyunca və o bitdikdən sonra müəyyən vaxt (satış müddəti) ərzində ГОСТ 25896 üzrə tələb olunan keyfiyyətin qorunub saxlanmasını təmin etməlidir.

1.2.1. NQM-li kameralarda saxlanması tövsiyə olunan üzümün ampeloqrafik sortları cədvəl 1-də təqdim edilmişdir.

Cədvəl 1

Ampeloqrafik sortun adı	NQM-li kamerada qaz mühitinin tərkibi*, %, (V/V)		İstehsal yeri
	CO	O	
Ağadayı	3	5	Dağıstan
Dolçatıy	3-dən 5-ə qədər	2-dən 5-ə qədər	"
Dərbənd muskatı	5	5	"
Çəhrayı tayfi	10	11	Qazaxıstan
Aşxabad qara üzümü	10	11	"
Nimrəng	3	3	"
Asma	8	5	Kırım
Təbrizi	5-dən 8-ə qədər	5	"
Ranniy VİRa	" 5 " 8	5	"
Rizağa	" 5 " 8	5	"
Hamburq muskatı	" 5 " 8	5	"
İtaliya	" 5 " 8	3-dən 5-ə qədər	"
Ağadayı	" 3 " 5	5	"
Moldova	" 5 " 8	3-dən 5-ə qədər	"
Aşxabad qara üzümü	" 5 " 8	" 3 " 5	"
Ağ şasla	5	" 2 " 3	Moldova
Qaraburnu	3	" 2 " 3	"
Hamburq muskatı	8	" 2 " 3	"
Moldavskiy	8	" 2 " 3	"

Moldova	8	" 2 " 3	"
İtaliya	3-dən 5-ə qədər	" 3 " 5	"

* Qalanı - azot, atmosfer havasının və üzümün həyat fəaliyyətinin qaz halında məhsullarının digər komponentləri, fumiqasiya dövründə isə həm də kükürlü anhidrid.

1.2.2. Bir qayda olaraq, NQM-li kameralara saxlanmaya yüngül, su və hava keçirici torpaqları olan cənub eksozisiyalı yamaclarda yetişdirilmiş üzüm qoyulur.

1.2.3. Torpaq-iqlim şəraitindən asılı olaraq, suvarmaməhsul yığımına başlamazdan 23-40 gün əvvəl dayandırılır.

1.2.4. Üzümün yetişmə dərəcəsi, aşağıdakı əlamət və göstəricilərin cəmi üzrə təyin edilir:

1) hər bir ampeloqrafik sort üçün fərdi olan orqanoleptik əlamətlər;

2) sıxılmış şirənin sınıma əmsalı (ampeloqrafik sortdan və istehsal yerindən sılı olaraq, bu göstəricinin qiyməti 13-20 hədudlarında yerləşir);

3) sıxılmış şirə 1 dm³-da qlükozanın qramla miqdarının sıxılmış şirənin 1 dm³-da susuz çaxır turşusunun qramla miqdarı ilə ifadə olunan turşuluğa nisbəti ilə təyin edilən şəkər-turşuluq əmsalı (bu göstəricinin tövsiyə olunan qiyməti – 18)

Bu əlamət və göstəricilərin konkret qiymətlərini müvafiq bölgələr üçün normativ-texniki sənədlər üzrə qəbul edirlər, misal üçün, üzüm istehsal edən dövlətlərin standartlarında.

1.2.5. NQM-li kameralarda* saxlandıqda üzüm partiyasının təyin edilmiş saxlanma müddəti 5 aydan az olmamalıdır.

* Üzüm partiyasının təyin olunmuş saxlanma müddəti – bitdikdən sonra, həqiqi partiyanın nəzərdən keçirilən mövcud olduğu bütün müddət ərzində kütlənin təbii itkisi və gilələrin korlanmasından olan itkilərin cəminin 10%-i ötmədiyi müddətə kimi sürən və az olmayan, saxlanmanın maksimal müddəti.

1.2.6. Üzümün NQM-li kameralarda saxlanması, istehsal və ya tədarük edildiyi yerlərdə həyata keçirilir.

1.3. Üzümün darağı möhkəm, gilələri isə pruin qatı ilə örtülü olmalı və xəstəlik və zərərvericilər tərəfindən zədələnməməlidir. Çürük və əzilmiş gilələrin mövcudluğu yolverilməzdir.

1.4. NQM-li kameralarda saxlamaq üçün partiyalar, eyni sahədə yetişdirilmiş üzümün istehsal olunduğu yerdə formalaşdırılır.

1.5. Qablaşdırma vahidlərinin markalanmasında əlavə olaraq göstərilir:

1) “NQM-də saxlanma üçün” yazısı;

2) istehsalçının adı və ünvanı (şirkət, fermer təsərrüfatı və s.);

3) bölüyün, manqanın nömrəsi, həmçinin məhsulun keyfiyyətini xarakterizə edən digər əlavə məlumat.

1.6. Keyfiyyət haqqında sənəddə əlavə olaraq qeyd olunur:

AZS XXX:2023 (ГОСТ 29181-91)

- 1) “NQM-də saxlanma üçün” yazısı;
- 2) istehsalçının adı və ünvanı;
- 3) partiyanın təyin olunmuş saxlanma müddəti;
- 4) təchizatçının təminatı (qarantiya müddəti olan üzümпри поставке винограда с гарантийными сроками).

1.7. Üzüm partiyasını ilkin soyutma kameralarına və yaxud NQM-li kameralara yığıldıqdan sonra bir sutka ərzində yerləşdirirlər.

1.8. Kameralara yerləşdirilmək əvvəl, üzüm birbaşa gün şüalarından və atmosfer yağıntılarından müdafiə olunmuş yerdə olmalıdır.

1.9. Üzümün göndərilməsi qarantiya müddətləri olduqda və ya olmadığı halda həyata keçirilir.

Qəbul edildikdən sonra üzümün qarantiya müddəti, 1.2.5-ci bənddə göstəriləb saxlanma müddətindən az olmamalıdır.

2 SAXLANMA YERİNƏ QOYULAN TƏLƏBLƏR

2.1. NQM-li kamera, müvafiq qaydada təyin edilmiş kartof və meyvə-tərəvəz məhsulunun saxlanması və emalı üzrə müəssisələrin texnoloji layihələndirmə normalarına uyğun olmalıdır.

2.2. Doldurulması başlayan vaxta, NQM-li kameralar, normativ-texniki, layihə, istismar sənədlərinin tələblərinə və həqiqi standartın tələblərinə cavab verən texniki və sanitariya vəziyyətə gətirilməlidir ki, bu da kameranın texniki pasportunda əks olunmalı, həmçinin ГОСТ 28558 üzrə attestasiyadan keçirilməlidir.

2.3. Doldurmaya başlamamışdan, NQM-li kameraların divarlarında qurulmuş açıq soyuducu batareyalar (əgər mövcuddursa), ekranla (məsələn, ГОСТ 10354 üzrə polietilen plyonkadan hazırlanan) ilə örtülməlidir. Ekranın üst hissəsi soyuducu batareyaya səviyyəsində, aşağı hissəsi isə döşəmədən 0,5-0,6 m məsafədə olmalıdır. Ekrandan soyuducu batareyaya qədər məsafə - 0,15-0,20 m.

2.4. Doldurulmağa başlamazdan bir sutka əvvəl NQM-li kameralarda havanın temperaturu mənfi 1-0 °C-yə qədər aşağı salınmalıdır.

3 KAMERAYA YÜKLƏNMƏ ŞƏRTLƏRİ

3.1. NQM-li kameralara üzüm, həqiqi standartın 1.4-cü bəndində göstərilən tələblər nəzərə alınmaqla, ГОСТ 25896 üzrə formalaşdırılmış partiyalarla doldurulur. Hər bir partiya kameralarda ayrıca yerləşdirilir.

3.2. NQM-li kameralara, təyin olunmuş saxlama müddəti eyni olan üzüm partiyaları yükləyirlər.

3.3. NQM-li kameralara üzüm yüklənməsi üçün ГОСТ 9557 üzrə yastı və ya ГОСТ 9570 üzrə dirəkli (daşınma paketlənməmiş halda həyata keçirildiyi halda) poddonlar üzərində yeşiklərdən ibarət paketlər formalaşdırılır. Paketdə yeşiklər arasında məsafə 0,02

m-dən az, yastı poddonun hər tərəfindən yeşik paketlərinin çıxan hissəsinin uzunluğu 0,04 m-dən artıq olmamalıdır.

Təyin edilmiş qaydada təsdiq edilmiş texniki sənədlər üzrə xüsusi konteynerlərdə yeşik paketlərinin formalaşdırılmasına yol verilir.

Bərkitmə vasitələri və paketləmə üsulları – ГОСТ 24597 üzrə.

3.4. İçərisində üzüm olan yeşiklərdən ibarət paketləri NQM-li kameralarda hündürlüyü 5,5 m-dən artıq olmayan ştabellər şəklində yerləşdirirlər. Kameranın hündürlüyünü, taranın möhkəmlik xarakteristikalarını, mexanikləşdirmənin texniki vasitələrini və həqiq standartla təyin edilən saxlanma şəraitinin təmin edilməsi imkanlarını nəzərə almaqla, ştabelin hündürlüyünün artırılmasına yol verilir.

3.5. NQM-li kameranın hamar tavanı və ştabelin üstü ilə məsafə 0,8 m-dən az olmamalıdır. Kameranın tavanının kənara çıxan konstruksiyalarının alt hissəsi ilə ştabelin üstü arasında məsafə 0,3 m-dən, bu konstruksiyalar üzərində hava ötürücüləri, işıqlandırma, soyutma və (və ya) qızdırıcı cihazlar olduğu halda isə, onlarla ştabelin üstü arasında məsafə 0,8 m-dən az olmamalıdır.

Üzərində soyuducu və (və ya) qızdırıcı cihazlar qurulmamış divar üzərində olan sütunların divarlarından ştabellərə kimi məsafə 0,3 m-dən, belə cihazlar mövcud olduğu halda isə, onlarla ştabellər arasında məsafə 0,6 m-dən az olmamalıdır.

3.6. Eyni partiyadan olan ştabellər arasında məsafə 0,05 m-dən, dövr edən qaz mühiti axını istiqamətində isə 0,1 m-dən az olmamalıdır.

Müxtəlif partiyalardan olan ştabellər arasında məsafə 0,6 m-dən az olmamalıdır.

Kiçik üzüm partiyalarını (5 tondan artıq olmayan), keyfiyyətə əməliyyat nəzarəti üçün hər bir partiyanın əlçatan olmasını təmin etmək şərti ilə, bir birindən keçidlərlə ayırmamasına yol verilir.

3.7. NQM-li kameralarda hər bir üzüm partiyasına görsənən yerdə aşağıdakılar qeyd olunmuş pasport bərkidilir:

1) qəbul vaxtı keyfiyyət barədə sənədin nömrəsi, və üzümün tərkibində toksikantların mövcudluğu və pestisidlərin tətbiqi rəqlamentlərinə əməl edilməsi barədə sertifikatın nömrəsi;

2) təchizatşısı;

3) ampeloqrafik sort;

4) partiyanın çəkisi (brutto, netto), kiloqramla;

5) doldurulma tarixi;

6) təyin edilmiş saxlama müddəti.

Kiçik partiyalarda pasport hər bir partiyanın künc ştabellərinə bərkidilir.

4 SAXLAMANNIN FİZİKİ REJİMİ VƏ ŞƏRAİTİ

4.1. Üzümü ilkin soyutma kamerasında və (və ya) NQM-li kamerada soyudurlar.

NQM-li kameranın tutumu 100 tondan artıq olduqda, üzüm partiyalarını ilkin olaraq, 4-6°C-yə qədər soyudurlar.

4.2. Tam doldurulduqdan sonra, kamerada havanın temperaturunu, müvafiq bölgə üçün normativ-texniki sənədlərlə bu temperaturun fərqli qiyməti təyin edilməmişdirsə, bir sutkadan artıq olmayan müddət ərzində 0-1°C-yə çatdırılır. Tələb olunan tərkibli qaz mühitinin formalaşdırılması zamanı və saxlamanın sonuna kimi NQM-li kameralarda bu mühitin temperaturunu göstərilən həddlərdə saxlayırlar.

NQM-li kamerada qaz mühitinin temperaturunun dəyişmə diapazonu 1°C-dən artıq olmamalıdır. .

4.3. NQM-li kameranın faydalı həcmnin sərbəst mühitinin soyuq nöqtəsində havanın (qaz mühitinin) temperaturu 4.2-ci bənddə göstərilən NQM-li kamerada havanın və qaz mühitinin temperaturunun aşağı həddindən 1°C-dən artıq aşağı olmamalıdır.

4.4. NQM-li kameralarda qaz mühitini 4.2 və 4.3-cü bəndlər üzrə təyin edilmiş temperatur şəraitinə çatdıqdan sonra, 5 sutkadan artıq olmayan müddət ərzində formalaşdırırlar.

Müvafiq bölgə üçün normativ-texniki sənədlərdə təyin edilməmişsə, NQM-li kameranın qaz mühitinin tərkibində oksigenin (O₂) və karbogen dioksidin (CO₂) həcm paylarının nominal qiymətləri – cədvəl 1-də olan tələblərə uyğun olmalıdır.

NQM-li kameranın qaz mühitində O₂ və CO₂-nin həcm paylarının təyin edilmiş nominal qiymətləri saxlamanın sonuna qədər sabit saxlanılır, və ya saxlama zamanı ehtiva dəyişdirilir ki, üzümün tənəffüsün intensivliyi, tənəffüs əmsalı və ya fizioloji istiliyin ifrazının intensivliyi (dinamik nizamlanan qaz mühiti) ilə qiymətləndirilən fizioloji aktivliyinin minimal olması təmin edilsin.

NQM-li kamerada O₂ və CO₂-nin həcm paylarının nominal qiymətdən yol verilən yayınması $\pm 1\%$ (V/V).

* Ölçmənin xətası nəzərə alınmaqla.

Qeyd. Cədvəl 1-də göstərilməyən ampeloqrafik üzüm sortları üçün, NQM-li kamerada qaz mühitinin tərkibi, müvafiq bölgə üçün normativ-texniki sənədlər əsasında qəbul edilir.

4.5. NQM-li kamerada qaz mühitinin təziqi, yol verilən yayınma +250/-100 Pa təşkil etməklə, atmosfer təziqinə uyğun olmalıdır.

4.6. NQM-li kamerada havanın (qaz mühitinin) nisbi rütubəti 90-95% arasında olmalıdır.

4.7. NQM-li kameranın faydalı həcmnin sərbəst fəzasının “soyuq nöqtəsində” qaz mühitinin nisbi rütubəti 96%-dən artıq olmamalıdır.

4.8. Üzümün soyudulması zamanı kamerada havanın (qaz mühitinin) sirkulyasiyası fasiləsiz olaraq, 1 saatda boş kameranın 30-40 həcmi miqyasında həyata keçirilir.

Üzümün soyudulması müddəti bitdikdən sonra (4.2-ci bənddə təyin edilmiş temperatur rejiminə çatdıqdan 5 sutka keçdikdə) qaz mühitinin sirkulyasiyasını, miqyası boş kameranın 1 saatda 20 həcmindən artıq olmamaqla, 0,5 saat ərzində, ümumi müddəti sutkada 3 saatdan artıq olmamaqla həyata keçirirlər. Dövri sirkulyasiyanı, qaz mühitinin temperaturunun və nisbi rütubətinin 4.2, 4.3, 4.6, 4.7-ci bəndlərdə göstəriləndən yayındığı hallarda həyata keçirirlər.

Sirkulyasiya zamanı, bir partiyadan olan üzüm ştəbellərinin arasında hava (qaz mühiti)* axınının sürəti 0,25 m/san-dən az olmamalıdır.

* NQM-li kameraların attestasiyası zamanı nəzarət edilir.

4.9. Tələb olunan tərkibli qaz mühitinin formalaşdırılması başa çatdıqdan sonra, üzümü, qaz mühitində kütlə qatılığı 6-10 q/m³ olmaqla, kükürlü anhidridlə fumiqasiya edirlər. Üzümün növbəti fumiqasiyasını ayda bir dəfə, qaz mühitində kükürlü anhidridin kütlə qatılığı 2,0-3,0 q/m³ olmaqla, həyata keçirirlər. Hər bir fumiqasiya tsiklinin müddəti 20-30 dəq.

Hər fumiqasiya tsiklindən sonra, NQM-li kameradakı qaz mühitini qaz mühitləri generatorunun köməyi ilə bərpa edirlər.

Fumiqasiya tsikllərini, saxlanmanın başa çatmasına ən azı 19 sutka qalmış dayandırılırlar. Bu zaman, üzümdə kükürlü anhidridin kütlə payı 0,0018%-dən artıq olmamalıdır.

Müvafiq bölgə üçün normativ-texniki sənədlərdə təyin edildiyi halda, saxlanma zamanı üzümün digər üsullarla işlənməsinə yol verilir.

4.10. NQM-li kamerada qaz mübadiləsi, qaz mühitinin tərkibi 4.4-cü bənddə göstəriləndən yayındığı halda, hava soyuducusu vasitəsilə, qaz mühitinin sirkulyasiyası rejimində həyata keçirilir.

4.11. Üzümün NQM-li kamerada saxlanması başa çatdıqdan sonra, onun üzərində nəmin kondensasiyasını istisna edən və (və ya) oraya izoləedici əleyhqazsız insanların daxil olması imkanını təmin edən şərait yaradılır, məsələn, üzüm, müvafiq nisbi rütubətli ilıq hava ilə havalandırılaraq, onun səthindəki temperatur, yığıldığı otağın şəh düşmə temperaturunda 0,5-1,5°C və daha yuxarı temperatura çatdırılır.

Üzüm kameradan birbaşa refrijeratorlu nəqliyyat vasitəsinə boşaldıldıqda, onun isidilməsi həyata keçirilmir.

4.12. ГОСТ 25896 üzrə saxlandıqda, saxlanma başa çatdıqdan sonra üzüm partiyasının **saxlanma** müddəti ən azı 10 təşkil edir. .

5 NƏZARƏT ÜSULLARI

5.1 Üzümün keyfiyyətinə əməliyyat nəzarəti.

İşi yerinə yetirərkən işçi heyəti iş yerindəki tələbləri bilməli və onlara ciddi əməl etməlidirlər:

- elektrik təhlükəsizliyi – ГОСТ 12.1.019 və 12.2.003 üzrə.
- yanğın təhlükəsizliyi – ГОСТ 12.1.004 üzrə.
- kimyəvi maddələrlə işləyərkən təhlükəsizlik tədbirləri – ГОСТ 12.1.007 üzrə.
- kimya laboratoriyasında işləyərkən təhlükəsizlik tədbirləri

- ölçü alətləri və ölçülərdə istifadə olunan alətlər üçün istismar sənədlərində müəyyən edilmiş təhlükəsizlik tədbirləri.

5.1.1. Üzümün keyfiyyətinə xarici baxış və seçilmiş nümunələrin analizi yolu ilə nəzarət edilir. Seçilmiş nümunələrdə üzümün keyfiyyətinin analizi üsulları – ГОСТ 25896 üzrə.

Xarici baxış, üzümün soyudulması tamamlandıqdan sonra həyata keçirilir: təyin edilmiş saxlama müddətinin ilk yarısında ayda bir dəfə, daha sonra – ayda azı iki dəfə və saxlanma bitdikdən sonra.

5.1.2. Üzümün soyudulması tamamlandıqdan sonra onun xarici görkəmini və don vurmüş gilələrin mövcudluğunu, nəzarətin sonrakı tsiklləri zamanı isə əlavə olaraq gilələrin və darağın solma dərəcəsi, mikroorqanizmlər tərəfindən zədələnmiş gilələrin və donvurma, anaerobioz və digər səbəblərlə bağlı fizioloji qüsurları olan gilələrin mövcudluğuna, həmçinin üzümdə kükürlü anhidridin ümumi miqdarına nəzarət edilir.

5.1.3. Təyin edilmiş saxlanma müddətinə nəzarət etmək üçün lazım olan üzüm partiyasının ümumi itkilərinin qiymətləndirilməsi üçün, təyin edilmiş saxlama müddəti boyunca və bitdikdən sonra, hər biri beç nöqtə nümunəsi olmaqla ən azı iki dəfə seçməni təmin edən miqdarda, hər birinin təyin olunmuş ilkin kütləsi 0,5-1,0 kq olan nöqtə nümunələri formalaşdırılaraq, markalanmış qablaşdırma vahidlərinə yerləşdirilir.

Seçilmiş nöqtə nümunələrindən birləşdirilmiş nümunə təşkil edilərək, 4.11-ci maddə üzrə isidilir, və sonra normal şəraitdə 18-20°C-də 3 sutka ərzində saxlanılır. Saxlandıqdan sonra bu nümunədən ГОСТ 25896-nın tələblərinə cavab verən fraksiya ayrılır, onun əmtəə sortu müəyyən edilir, sonra isə tərəzidə çəkilir.

Tərəzidə çəkildikdə yol verilən xətalərin qiyməti $\pm 0,1$ kq-dan artıq olmamalıdır..

5.1.4. Tələb olunan vaxt (t) ümumi itkilər (İ t) faizlə aşağıdakı ГОСТur üzrə hesablanır:

$$\dot{I}t = \frac{m_0 - \vartheta t - mt}{m_0} \times 100,$$

burada: m_0 - birləşdirilmiş nümunədə saxlamanın başlanğıcında üzümün standart fraksiyasının kütləsi, kq;

mt - birləşdirilmiş nümunədə saxlamanın tələb olunan vaxtında üzümün standart fraksiyasının kütləsi, kq;

ϑt - əmsal, aşağıdakı formula ilə təyin edilir:

$$\vartheta t = \frac{Q(S_t; t)}{Q(S_0; t)},$$

burada: $Q(S_t; t)$ – partiyanın keyfiyyəti əmtəə sortuna (S_t) uyğun gəlsi şərti ilə, saxlamanın tələb olunan vaxtında (t) üzüm partiyasının kütləsinin qiyməti;

$Q(S_0; t)$ – saxlamanın tələb olunan vaxtı (t) üçün ilkin əmtəə sortunu saxlamaq şərti ilə, həmin partiyadan olan üzümün kütlə vahidinin qiyməti.

Qeydlər:

1. Bütün partiyanın əmtəə sortu saxlandıqda aşağıdakı tənliyə riayət olunur:

$$Q(S_t; t) = Q(S_0; t) \text{ və } \Theta t = 1.$$

2. Partiya daha aşağı əmtəə sortuna keçdikdə:

$$Q(S_t; t) < Q(S_0; t) \text{ və } \Theta t < 1.$$

Alınmış nəticə tam rəqəmə kimi yuvarlandırılır.

5.1.5. Üzüm partiyasının keyfiyyətinə nəzarətin nəticələri aktla rəsmiləşdirilir; həmin aktın əsasında partiyanın saxlanması davam etdirilməsinin mümkünlüyü barədə qərar qəbul edilir. İf t ≤ 10 olduğu halda, nəzarət edilən üzüm partiyasının saxlanması davam etdirilməsinə yol verilir.

Qeyd. Üzüm partiyasının faktiki itkilərinin miqdarı, saxlanma bitdikdən sonra bu partiyanın ГОСТ 25896 üzrə keyfiyyətinin analizinin nəticələri və onun netto kütləsinin ölçülməsi üzrə təyin edilir.

5.1.6. Üzümde kükürlü anhidridin ümumi miqdarının təyini normativ sənədlər üzrə.

5.2 Saxlama şəraiti və rejiminə nəzarət.

Ölçmələr aparmaq və xromotoqrafik analiz nəticələrini emal etmək üçün xüsusi təhsili olan, maye xromotoqrafiyası sahəsində təcrübəsi olan, maye xromotoqrafiya əməliyyat təlimatını, xromotoqrafik məlumatların emalı sisteminin istismar təlimatlarını və bu standartı öyrənmiş şəxslər buraxılır. Yüksək effektiv maye xromotoqrafiyası üsulunun laboratoriyada ilk tətbiqi, yüksək effektiv maye xromotoqrafiya nəzəriyyəsinə və bu sahədə praktiki bacarığa malik mütəxəssisin nəzarəti altında keçirilir.

5.2.1. Saxlama şəraitinə və rejiminə nəzarət zamanı aşağıdakılar yoxlanılır:

1) kameranın texniki və sanitari vəziyyəti, saxlama şəraiti və rejiminin parametrlərinin qiymətlərinin ölçülməsini təmin edən nəzarət-ölçmə cihazlarının işlək vəziyyətdə olması və düzgün işləməsi barədə şəhadətnamələrin (möhür və ya protokol) mövcudluğu (xarici baxış keçirmə yolu ilə);

2) NQM-li kameranın faydalı həcmnin sərbəst fəzasında havanın (qaz mühitinin) temperaturu, nisbi rütubəti, həmçinin, ölçmə vasitələrinin köməyi ilə, bu qaz mühitinin tərkibi.

5.2.2. Kameranın faydalı həcmnin sərbəst fəzasında havanın (qaz mühitinin) nəzarət nöqtələrinin sayı üçdən az olmamalıdır.

Birinci və ikinci nəzarət nöqtələri minimal ("soyuq" nöqtə) və maksimal ("isti" nöqtə) temperatura malik zonalarda yerləşdirilməlidirlər. Üçüncü nəzarət nöqtəsi NQM-li kameranın mərkəzində olmalıdır.

Kamerada havanın (qaz mühitinin) temperaturu kimi hər ölçmə tsikli üzrə ən azı üç nəzarət nöqtəsində aparılan ölçmələrin nəticələrinin orta riyazi nəticəsi qəbul olunur.

Qeyd. NQM-li kameranın faydalı həcmnin sərbəst fəzasında “isti” və “soyuq” nöqtələrin yerləşməsi, bu kamera üçün layihə və istismar sənədlərində qeyd edilir və ya NQM-li kameranın attestasiyasının nəticəsi əsasında sənədlərə daxil edilir.

5.2.3. Qaz mühitinin tərkibinə, NQM-ni təmin edən qurğuların (məsələn, qaz mühitlərinin generatoru) çıxışında, həmçinin NQM-li kameranın faydalı həcmnin mərkəzi hissəsinin yuxarı və aşağı zonalarında və girişdə nəzarət edilir.

5.2.4. NQM-li kameranın faydalı həcmnin sərbəst fəzasında havanın (qaz mühitinin) nisbi rütubətinə, birinci və üçüncü nəzarət nöqtələrində 5.2.2-ci bənd üzrə nəzarət edirlər.

NQM-li kamerada havanın (qaz mühitinin) nisbi rütubəti kimi, hər tsikl üzrə nəzarət nöqtələrində alınmış ölçmələrin nəticələrinin orta riyazisini qəbul edirlər.

5.2.5. Saxlamanın fiziki şəraiti və rejiminə nəzarət, sutka ərzində iki dəfədən az olmayaraq, həmçinin hər tsirkulyasiya və qaz mübadiləsi tsiklinin gedişində və sonunda keçirilməlidir. Ölçmələrin nəticələri jurnala yazılır.

5.2.6. Üzümün saxlanması fiziki şəraiti və rejimi parametrlərinə nəzarət, düzgün işləməsi ГОСТ 8.513 üzrə dövlət və ya idarə yoxlamasından keçmiş və bu yoxlamanın nəticələri təyin olunmuş qaydada rəsmiləşdirilmiş standartlaşdırılmış məsafədən ölçmə və nəzarət vasitələrinin köməyi ilə həyata keçirilir.

5.2.7. Üzümün və havanın (qaz mühitinin) temperaturunun nəzarət nöqtələrində ölçmə nəticələrinin yol verilən qüsurunun həddləri $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ təşkil edir.

5.2.8. Nəzarət nöqtələrində havanın (qaz mühitinin) nisbi rütubətinin ölçmə nəticələrinin yol verilən qüsurunun həddləri $\pm 3\%$ təşkil edir.

5.2.9.	Ölçmələrin	yol	verilən	qüsurlarının	hüddüdləri:
	karbogen	dioksidinin	həcm	payı	- $\pm 0,5\%$ (V/V);
	oksigenin	həm	payı	-	$\pm 0,6\%$ (V/V).

5.2.10. İstifadə edilən temperaturun və qaz mühitinin tərkibinin ölçmə vasitələrinin ilkin ölçmə dəyişdiriciləri, yüksək rütubət və tərkibində kükürlü anhidrid olan atmosferin təsirinə davamlı olmalı, və ya bu təsirdən mühafizə olunmalıdırlar.

NQM-li kamerada qurulduğu halda, qaz mühitinin nisbi rütubətinin ölçmə vasitələrinin ilkin ölçmə dəyişdiriciləri, tərkibində kükürlü anhidrid olan atmosferin təsirinə davamlı olmalı, və ya ondan mühafizə olunmalıdırlar.

5.2.11. Üzümün saxlanması üçün fiziki şəraitinə və rejiminə nəzarət üçün tövsiyə edilən ölçmə vasitələri əlavədə göstərilmişdir.

Qaz mühitinin temperaturu və nisbi rütubəti yol verilən qüsurların qiyməti 4-cü bölmədə göstərilən intervallarında 5.2.7-5.2.9-cu bəndlərin tələblərini təmin edə bilən digər standartlaşdırılmış məsafədən ölçmə vasitələrinin istifadəsinə həmçinin yol verilir.

5.2.12. Saxlamanın fiziki şəraitinin və rejiminin nəzarət edilən parametrlərinin ölçülməsi qaydası və metodikaları – NQM-li kameraya normativ-texniki və (və ya) istismar sənədlərində. Bu sənədlərdə onlar olmadığı halda, onlar ГОСТ 8.010 üzrə işlənilməli və attestasiyadan keçməlidir.

6 TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLƏBLƏRİ

6.1. Saxlama zamanı təhlükəsizlik tələbləri ГОСТ 12.3.002-yə uyğun olmalıdır.

6.2. Təhlükəsizlik tələbləri NQM-li kameranın layihə və (və ya) istismar sənədlərində göstərilməlidir.

Əlavə A
(məlumat)

ƏLAVƏ
Tövsiyə olunur

Üzümün saxlanması şəraiti və rejiminə nəzarət zamanı istifadəsi tövsiyə olunan ölçmə vasitələri

Cədvəl 2

Ölçmə vasitəsinin adı	Ölçülən miqdarın son qiymətləri	Dəqiqlik sinfi, ölçmələrin qüsuru	Saxlama rejiminə nəzarət zamanı təyinatı	Ölçmə vasitəsinə tələbləri təyin edən normativ-texniki sənəd
Müqavimətin termoçeviriciləri (elektrik müqavimətinin termometrleri) TSM tipli QSP	-25-dən +25°C-yə qədər	0°C-də müqavimətin nominal göstəricisi - 100 Om. Buraxılış sinfi B	KSM-4 tipli dəyişən cərəyanın avtomatik tarazlaşdırılmış körpüsü ilə komplektdə havanın temperaturunun ölçülməsi	TŞ 25-7558.008
KSM-4 tipli dəyişən cərəyanın avtomatik tarazlaşdırılmış körpüsü	-25-dən +25°C-yə qədər	Cihazın göstəricilərinin əsas gətirilmiş qüsuru $\pm 0,25\%$	Müqavimətin termoçeviriciləri QSP və TSM ilə komplektdə havanın temperaturunun ölçülməsi	ГОСТ 7164
Hiqrometr "Volna-2M"	Havanın işçi temperaturu 0-dan 60°C-yə qədər olduqda 0-dan 100%-ə qədər	Ölçmənin yol verilən mütləq qüsurunun həddi $\pm 2\%$	Havanın nisbi rütubətinin ölçülməsi	TŞ 6-5K1.550.084 TŞ 6-5K1.550.102
M-34 tipli aspiratorlu psixrometr	Havanın işçi temperaturu -10-dan +40°C-yə qədər olduqda 0-dan 100%-ə qədər	Eyni	Eyni	TŞ 25-1607.054
MN 5130 tipli oksigen üçün avtomatik qaz analizatoru	0-21% (V/V)	Ölçmənin yuxarı həddinin əsas qüsuru $\pm 2,5\%$	NQM-li kamerada qaz mühitində oksigenin həcm payının ölçülməsi	ГОСТ 13320

AO 2209 tupli karbogen dioksidi üçün avtomatik qaz analizatoru	0-5% (V/V), 0- 10% (V/V)	Eyni	NQM-li kamerada qaz mühitində karbogen dioksidin həcm payının ölçülməsi	<u>ГОСТ 13320</u>
---	-----------------------------	------	--	-------------------

ics

Əsas sözlər:



Rəsmi nəşr

“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”

Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2023 (ГОСТ 29181-91)