

УДК 006.91  
 ББК 30.10  
 Б97

*Рецензенты:* кандидат технических наук, заместитель директора, заведующий кафедрой метрологии Санкт-Петербургского филиала Академии стандартизации и метрологии  
*Лячнев Валентин Васильевич;*  
 доктор технических наук, профессор кафедры автоматики и автоматизации пищевых производств НИУ ИТМО ИХиБТ  
*Балюбаш Виктор Александрович;*  
 доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой химических технологий лекарственных веществ  
 Санкт-Петербургской химико-фармацевтической академии  
*Фридман Илья Абрамович*

### **Бегунов А. А.**

Б97 Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник для вузов / А. А. Бегунов. — СПб. : ГИОРД, 2014. — 440 с.

ISBN 978-5-98879-171-3

В книге три основных раздела: «Теоретические и методологические основы метрологии», «Метрологические основы аналитических измерений» и «Метрологические основы аналитических методов и методик измерений». В виде приложений приведены примеры реализации изложенных положений и рекомендаций по ряду конкретных, взятых из практики, аналитических задач.

Учебник предназначен для учащихся высших и средних учебных заведений (бакалавры, специалисты, магистры и аспиранты) пищевой и перерабатывающей отрасли всех специальностей. Кроме того, он может быть использован и в других учебных заведениях практических всех технологических отраслей промышленности, отличающихся тем, что основу их производств составляют процессы разделения и смешивания компонентов, а главным показателем качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции является состав.

Издание может представить интерес для студентов, изучающих метрологию в составе общепрофессиональных дисциплин, а также может быть полезно сотрудникам метрологической службы и работникам государственных органов управления, научных учреждений и специалистам на производстве и в научных организациях, занимающимся измерениями.

УДК 006.91  
 ББК 30.10

ISBN 978-5-98879-171-3

© ООО «Издательство „ГИОРД“», 2014

# КРАТКОЕ ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Условные обозначения . . . . .</b>	<b>8</b>
<b>Введение . . . . .</b>	<b>12</b>
<b>Глава 1. Теоретические и методологические основы метрологии . . . . .</b>	<b>17</b>
§ 1.1. Определение понятия «измерение» . . . . .	17
§ 1.2. Шкалы измерений . . . . .	20
§ 1.3. Физические измерения . . . . .	28
§ 1.4. Структура измерения . . . . .	33
§ 1.5. Результат измерений . . . . .	44
§ 1.6. Средства измерений . . . . .	66
§ 1.7. Измерительный процесс . . . . .	74
§ 1.8. Методики измерений . . . . .	79
§ 1.9. Единство измерений . . . . .	89
§ 1.10. Градуировка средств измерений . . . . .	95
§ 1.11. Обработка экспериментальных данных . . . . .	109
§ 1.12. Измерительная информация . . . . .	114
§ 1.13. Нефизические измерения . . . . .	115
<b>Глава 2. Метрологические основы аналитических измерений . . . . .</b>	<b>125</b>
§ 2.1. Сущность аналитических измерений . . . . .	125
§ 2.2. Особенности аналитических измерений . . . . .	128
§ 2.3. Аспекты, входящие в систему аналитики . . . . .	137
§ 2.4. Измеряемое свойство в аналитике . . . . .	138
§ 2.5. Аналитические методы измерений . . . . .	147
§ 2.6. Градуировка средств измерений в аналитике . . . . .	149
§ 2.7. Достоверность результата измерений в аналитике . . . . .	154
§ 2.8. Величины, характеризующие состав, и их единицы . . . . .	156
§ 2.9. Правила применения величин и единиц . . . . .	169

---

§ 2.10. Единство измерений в аналитике . . . . .	172
§ 2.11. Прослеживаемость аналитических измерений . . . . .	176
§ 2.12. Метрологические основы процессов отбора и подготовки проб . . . . .	179
§ 2.13. Методики измерений в аналитике . . . . .	211
§ 2.14. Органолептические оценки качества пищевой продукции . . . . .	240
<b>Глава 3. Метрологические основы аналитических методов и методик измерений . . . . .</b>	<b>261</b>
§ 3.1. Аналитические методы измерения . . . . .	261
§ 3.2. Метрологические основы измерения массы на лабораторных весах . . . . .	263
§ 3.3. Погрешности приготовления растворов . . . . .	282
§ 3.4. Источники погрешности термогравиметрического метода измерения концентрации воды в конденсированных системах (метод сушки) . . . . .	288
§ 3.5. Источники погрешности результатов измерений газохроматографическим методом . . . . .	292
§ 3.6. Источники погрешности анализа метода тонкослойной хроматографии . . . . .	296
§ 3.7. Погрешность измерения pH . . . . .	300
§ 3.8. Погрешности измерений титrimетрическим методом . . . . .	307
§ 3.9. Погрешность измерения концентрации фотоколориметрическим методом . . . . .	311
§ 3.10. Погрешность измерения концентрации пламенным атомно-ионизационным (абсорбционным) методом . . . . .	315
§ 3.11. Погрешность измерения СВЧ-методом . . . . .	317
§ 3.12. Способы повышения точности результата измерений . . . . .	318
<b>Приложения. Примеры применения принципов единства измерений в аналитике . . . . .</b>	<b>328</b>
Приложение 1. Термины, правила написания и обозначения величин и единиц . . . . .	328
Приложение 2. Построение градуировочных характеристик для спектрофотометров . . . . .	357
Приложение 3. Хемометрика . . . . .	366
Приложение 4. Единство измерений влажности газообразных систем . . . . .	378

**Краткое оглавление**

---

Приложение 5. Аттестация методики измерений массовой доли альдегидов в белковой колбасной оболочке.....	387
Приложение 6. Измерение плотности ароматизаторов и их компонентов .....	407
Приложение 7. Исследование источников погрешности СВЧ-влагомера .....	412
Приложение 8. Воспроизведение размера единицы твердости гидрированных жиров .....	415
Приложение 9. Метрологические исследования жирно-кислотного состава семян хлопчатника .....	426
<b>Контрольные вопросы .....</b>	<b>428</b>
<b>Использованная и рекомендуемая литература .....</b>	<b>431</b>
<b>Основное оглавление .....</b>	<b>434</b>