

10 мл крахмала раствора 0,5 %, содержащего 0,2 % сульфаминовой кислоты; должно наблюдаться голубое окрашивание (при наличии йода в морской капусте в количестве не менее 0,1 %).

2. К 10 мл раствора А (см. раздел «Количественное определение. Определение содержания полисахаридов») прибавляют 10 мл спирта 96 %, перемешивают; должны наблюдаться хлопьевидные сгустки, выпадающие в осадок при стоянии (полисахариды).

3. Раствор с осадком фильтруют через стеклянный фильтр ПОР 16, осадок с фильтра переносят в пробирку, прибавляют 2 мл хлористоводородной кислоты разведенной 8,3 %, нагревают, затем прибавляют 10 мл медно-тартратного реактива и снова нагревают; должен наблюдаться оранжево-красный осадок (восстанавливающие сахара).

ИСПЫТАНИЯ

Влажность. *Цельное сырье, шинкованное сырье, измельченное сырье* – не более 15 %.

Зола общая. *Цельное сырье, шинкованное сырье, измельченное сырье* – не более 40 %.

Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте. *Цельное сырье, шинкованное сырье, измельченное сырье* – не более 20 %.

Измельченность сырья. *Измельченное сырье:* частиц, не проходящих сквозь сито с отверстиями размером 3 мм, – не более 5 %; частиц, проходящих сквозь сито с отверстиями размером 0,2 мм, – не более 5 %.

Посторонние примеси

Слоевидность толщиной менее 0,03 см. *Цельное сырье, шинкованное сырье* – не более 15 %.

Слоевидность с пожелтевшими краями. *Цельное сырье, шинкованное сырье* – не более 10 %.

Органическая примесь. *Цельное сырье, шинкованное сырье, измельченное сырье* – не допускается.