

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ

В современном мире большую долю рынка составляют напитки, называемые «растительное молоко».

Напитки на растительном сырье регламентируются по ГОСТ 28188-2014 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия» [1].

Напиток на растительном сырье — безалкогольный напиток, изготовленный с преобладающим использованием экстрактов, концентратов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят эти продукты. Он может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения.

Для проведения экспертизы качества было выбрано семь образцов растительных напитков: образец 1 — напиток ореховый «Кешью-Фундук» ТМ The Guntle Nut; образец 2 — напиток овсяный ТМ Palitra; образец 3 — напиток овсяный ТМ Green Idea; образец 4 — напиток овсяный классический ТМ Velle; образец 5 — напиток ореховый «Кешью-Миндаль» ТМ «Образ Жизни»; образец 6 — напиток ореховый «Кешью-Фундук с березовым соком» ТМ ЕСО; образец 7 — напиток ореховый «Кешью-Кокос с березовым соком» ТМ Natural Spar.

Для изучения ассортимента, состава и технологий производства растительных напитков был проведен патентный поиск.

Стандартный комплекс исследования качества растительного молока состоит из следующих исследований: органолептическая оценка и оценка физико-химических показателей, результаты которых позволили дать объективное заключение о качестве произведенных образцов.

Органолептический метод исследования применялся для определения таких показателей качества, как внешний вид, вкус, запах и консистенция растительного молока.

Физико-химические методы исследования применялись для определения массовой доли сухих веществ (%), массовой доли жира экстракционным методом (%), массовой доли белка рефрактометрическим методом (%) и рН по стандартному экспресс-методу.

Результаты исследования показателей качества семи образцов растительных напитков представлены в таблице.

Результаты исследования

| Наименование показателя качества | Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 | Образец 4 | Образец 5 | Образец 6 | Образец 7 |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Массовая доля сухих веществ, % | 5,1 | 4,2 | 4,6 | 4,9 | 4,8 | 4,4 | 4,9 |

Окончание

| Наименование показателя качества | Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 | Образец 4 | Образец 5 | Образец 6 | Образец 7 |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Массовая доля жира, % | 1,70 | 1,82 | 1,62 | 1,90 | 1,88 | 1,69 | 1,76 |
| pH | 7,0 | 7,0 | 6,0 | 6,0 | 7,0 | 6,0 | 7,0 |
| Массовая доля белка, % | 0,9 | 0,7 | 1,0 | 1,6 | 0,4 | 0,7 | 0,5 |

Источник: собственная разработка.

На основе полученных результатов можно сделать вывод, что образцы растительного молока имеют удовлетворительные результаты, что указывает на высокое качество продукта.

Источник

1. Напитки безалкогольные. Общие технические условия: ГОСТ 28188-2014. — Введ. 01.01.2016. — Минск : Беларус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 13 с.