

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ

В современном мире большую долю рынка составляют напитки, называемые «растительным молоком». Такие напитки, не содержащие лактозу и являющиеся заменителем традиционного коровьего молока, становятся все более популярным продуктом, так как многие покупатели не переносят лактозу, соблюдают диеты либо начинают больше заботиться о своем здоровье [1].

Для изучения потребительских свойств и определения показателей качества было выбрано семь образцов растительных напитков: № 1 — напиток ореховый «Кешью-фундук» ТМ The Guntle Nut; № 2 — напиток овсяный ТМ Palitra; № 3 — напиток овсяный ТМ Green Idea; № 4 — напиток овсяный классический ТМ Velle; № 5 — напиток ореховый «Кешью-миндаль» ТМ «Образ жизни»; № 6 — напиток ореховый «Кешью-фундук с березовым соком» ТМ ЕСО; № 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 включает: органолептическую оценку и оценку физико-химических показателей, по результатам которых можно 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

Показатель качества	Образец						
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6	№ 7
Массовая доля сухих веществ, %	5,1	4,2	4,6	4,9	4,8	4,4	4,9
Массовая доля жира, %	1,70	1,82	1,62	1,90	1,88	1,69	1,76
рН	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

Источники: собственная разработка.

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

Источник

1. Товароведческая экспертиза качества растительных напитков на примере кокосового молока, произведенного по различным технологиям [Электронный ресурс] // Репозиторий Dspace. — 2019. — Режим доступа: https://dspace.susu.ru/xmlui/bitstream/handle/0001.74/27809/2019_405_velichkinaan.pdf. — Дата доступа: 12.11.2022.