

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ И ЕГО ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Сахарное печенье не входит в перечень товаров первой необходимости, но традиционно занимает важное место в продуктовой корзине населения Республики Беларусь. Поэтому вопросы качества являются актуальными [1].

Фальсификация печенья сахарного может быть количественной и качественной. Очень часто покупатели приносят несвежие продукты из магазина. Такой показатель, как намокаемость печенья, помогает определить его качество. Намокаемость характеризует пористость печенья. Свежее, хорошее печенье быстро намокает [2]. В данной работе мы определили намокаемость в 10 образцах печенья сахарного, а также была проведена проверка соответствия массы нетто-образцов (табл. 1).

Таблица 1

Результаты проверки массы нетто образцов

Наименование	Заявленная масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Отклонение, %
«К кофе»	250	257,8921	251,1265	+0,45
«Классическое»	120	126,7724	120,9813	+0,81
«Сгущенкино раздолье»	175	182,9767	174,9698	-0,02
«Белорусские узоры»	100	106,2365	100,8514	+0,85
«ПечеНЯШКИ»	100	106,9144	99,7540	-0,25
«Сгущенное молоко»	195	201,6612	194,1213	-0,46
«Земляничное»	190	195,1243	192,0023	+1,05
«Сахарное»	100	109,4530	100,0762	+0,07
KREMAREO	100	106,8712	98,0013	-1,99
Petit Biscuit	200	208,4511	197,6891	-1,15

Из данных табл. 1 видно, что недовес в -1,99 % — у печенья KREMAREO и перевес +1,05 % — у печенья «Земляничное». Все отклонения являются допустимыми по ГОСТ 8.579-2002.

В табл. 2 приведен результат проверки намокаемости образцов печенья.

Таблица 2

Результат проверки намокаемости образцов печенья

Образец	Намокаемость, %	Образец	Намокаемость, %
«Сгущенкино раздолье»	187	«Сгущенное молоко»	182
«Классическое»	190	«Земляничное»	180
«К кофе»	185	«Сахарное»	185
«Белорусские узорь»	180	KREMAREO	175
«ПеченЯШКИ»	184	Petit Biscuit	195

Намокаемость исследуемых образцов соответствует требованиям ГОСТ 10114-80 не менее 150 %, что говорит о том, что все образцы свежие, высокого качества [3].

По результатам исследования можно сделать вывод, что ни один из 10 выбранных образцов не оказался фальсифицированным.

Источники

1. Смольская, А. О. Тенденции совершенствования ассортимента кондитерских изделий / А. О. Смольская, М. М. Петухов // Наука, питание и здоровье : сб. науч. тр. : в 2 ч. / Науч.-практ. центр НАН Беларуси по продовольствию ; редкол.: З. В. Ловкис [и др.]. — Минск : Беларус. наука, 2021. — Ч. 2. — С. 507–513.
2. Печенье. Общие технические условия : ГОСТ 24901-2014. — Введ. 01.01.2016. — М. : Стандартиформ, 2016. — 7 с.
3. Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости : ГОСТ 10114-80. — Введ. 01.07.81. — М. : Стандартиформ, 1981. — 2 с.