

Источники

1. *Николенко, Е. Н.* Гистологические методы определения фальсификации сметаны / Е. Н. Николенко, Л. В. Резниченко, С. Б. Носков // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н. Э. Баумана. — 2019. — № 2. — С. 143–146.

2. *Комин, А. Э.* О распространенных способах фальсификации молочных продуктов / А. Э. Комин // КиберЛенинка. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/o-rasprostranennyh-sposobah-falsifikatsii-molochnyh-produktov> (дата обращения: 29.11.2024).

Д. Д. Семкова, М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТВОРОГА

Согласно ТР ТС 033/2013 творог — кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов.

Для проведения анализа качества было выбрано три образца творога:

№ 1. Творог 5 % «Бабушкина крынка», ОАО «Бабушкина крынка».

№ 2. Творог 5 % «Минская марка», ОАО «Минский молочный завод № 1».

№ 3. Творог 5 % «Савушкин», ОАО «Савушкин продукт».

В ходе исследования образцов были осуществлены органолептическая (внешний вид и консистенция, вкус, запах) и физико-химическая (кислотность, массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка) оценки качества [1].

По результатам органолептической оценки качества было установлено, что все образцы соответствуют требованиям СТБ 315-2017. А именно: каждый образец имеет соответствующий описанию внешний вид, мягкую мажущую консистенцию, без ощутимых частиц молочного белка, свойственные вкус и запах.

По результатам определения кислотности было установлено, что образцы соответствуют требованиям СТБ 315-2017 (не более 230 °Т): образец № 1 — 190 °Т, № 2 — 200 °Т, № 3 — 154 °Т.

По результатам определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка было выявлено, что все образцы творога соответствуют требованиям СТБ 315-2017 (не менее 13,5 %): образец № 1 — 15,6 %, № 2 — 16,4 %, № 3 — 15,1 %.

Таким образом, качество исследованных образцов творога с применением органолептических и физико-химических методов позволило установить их соответствие требованиям СТБ 315-2017 «Творог. Общие технические условия».

Источник

1. Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лаб. практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. — Минск : БГЭУ, 2023. — 119 с.

А. Л. Симончик, П. С. Стрихар, А. А. Боровик
БГЭУ (Минск)

ПРИМЕНЕНИЕ ОБОБЩЕННОЙ КРИВОЙ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ СУШКИ

Сушка твердых зернистых материалов широко применяется в химической, строительной, фармацевтической и пищевой промышленности. Для того чтобы снизить трудоемкость опытных исследований при нахождении длительности сушки дисперсных твердых материалов и последующих расчетов, используют метод обобщенной кривой сушки Лыкова [1].

Для этого обработаны полученные ранее кинетические кривые сушки слоя капиллярно-пористого дисперсного материала при различных режимах, которые опубликованы в работе [2]. Кинетические кривые сушки для скоростей сушильного агента 0,17; 0,26; 0,42; 0,55 и 0,678 м/с, кривые сушки при его начальной температуре 40, 60, 80 и 100 °С и кинетические кривые при изменяющейся высоте слоя материала от 40 до 125 мм приведены к одной обобщенной кривой сушки с начальным влагосодержанием материала 0,424 кг/кг_{с.м}. Также были получены обобщенные кривые сушки с начальным влагосодержанием материала 0,2; 0,25; 0,35 кг/кг_{с.м}. Поскольку все обобщенные кривые сушки параллельны друг другу, то их можно привести к одной общей обобщенной кривой, например к кривой с максимальным начальным влагосодержанием материала 0,424 кг/кг_{с.м}.

В результате анализа этой кривой получены следующие аналитические зависимости для расчета обобщенного времени сушки $N + \tau$:

- в интервале конечного влагосодержания материала от 0,424 до 0,4 кг/кг_{с.м}