

Результаты исследования физико-химических показателей качества образцов сметаны с массовой долей жира 20 %

Показатель	Образец				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Жирность, %	20±0,01	19±0,01	20±0,01	19±0,01	20±0,01
Кислотность (стандартный метод), °Т	79±0,01	80±0,01	81±0,01	78±0,01	82±0,01
Наличие пероксидазы	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.
Наличие примесей творога	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.
Наличие примесей крахмала	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.	Отсутств.

Результаты проведенной экспертизы сметаны жирностью 20 % по органолептическим и физико-химическим показателям подтвердили, что все образцы соответствуют требованиям и могут реализовываться в магазинах с соблюдением режимов хранения и транспортировки.

Источники

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»: ТР ТС 021/2011 // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. — URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560> (дата обращения: 08.11.2025).

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

СНИЛ «Товаровед»
В. В. Пелеш, М. Л. Зенькова
 БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ЗЕЛЕНИ УКРОПА

Укроп, являясь одним из наиболее распространенных пряно-вкусовых растений, не только улучшает вкус и аромат различных блюд, но и обогащает их целым комплексом биологически активных веществ, необходимых для поддержания нормальных функций организма человека.

Актуальность исследований обусловлена высоким покупательским спросом на свежую зелень и необходимостью системного подхода к контролю качества в розничной торговле, а также важностью уче-

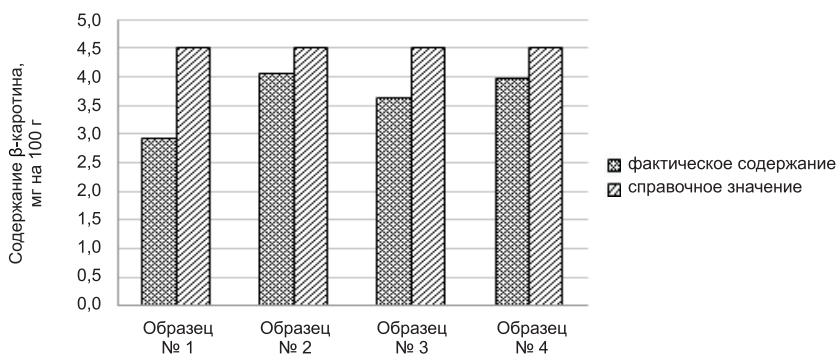
та потребительских предпочтений при формировании ассортимента товаров. Целью данной работы является исследование показателей качества образцов зелени укропа.

Для эксперимента было отобрано четыре образца зелени укропа следующих производителей и товарных знаков (ТЗ): № 1 — ИП Житник Ю. А., Российская Федерация, ТЗ «Зеленая лавка»; № 2 — ООО «Даникас», Республика Беларусь, ТЗ «Даникас»; № 3 — ООО «Грин 101», Республика Беларусь; № 4 — КФХ «СидСад», Республика Беларусь, ТЗ «СидСад».

По внешнему виду зелень укропа соответствовала требованиям СТБ 2083-2010 «Овощи зеленые свежие. Требования при заготовках, поставках и реализации»: имелись признаки свежести, целостности и равномерной окраской.

Далее было исследовано содержание β -каротина как показателя пищевой ценности зелени укропа: β -каротин обладает биологической активностью и антиоксидантными свойствами. Обычно растительное сырье, содержащее β -каротин, имеет оранжевую окраску, но цвет зелени укропа, обусловленный хлорофиллом, «маскирует» содержание β -каротина [1]. Содержание β -каротина определяется несколькими факторами: сортовыми особенностями растений, используемых для производства; агрономическими аспектами, такими как оптимальные условия выращивания и состав питательного субстрата; периодом сбора после посадки.

Результаты исследований β -каротина в образцах зелени укропа представлены на рисунке.



Содержание β -каротина в образцах зелени укропа

Анализ данных рисунка показал, что фактическое содержание β -каротина в образцах зелени укропа ниже справочного значения. Однако 10 г укропа обеспечивает от 5,8 до 8,0 % суточной потребности человека в β -каротине.

Источник

1. *Пелеш, В. В.* Изменение качества петрушки при товародвижении / В. В. Пелеш, Е. И. Букатин // Современный механизм функционирования торгового бизнеса и туристической индустрии: реальность и перспективы : сб. материалов IX Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 5–6 дек. 2024 г. / Бел. гос. экон. ун-т. — Мн., 2025. — С. 453–454.

М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ЭКСПЕРТИЗА ЧАЯ ЧЕРНОГО ПО ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

В настоящее время вопрос качества привозимых в Республику Беларусь товаров вызывает все больше внимания. Чай не является исключением в этом вопросе. На качество чая влияет огромное множество факторов, начиная от самых ранних этапов его производства и заканчивая хранением непосредственно у потребителя [1].

Физико-химические показатели — совокупность характеристик товара, которые описывают его свойства и поведение с физической и химической точки зрения. От органолептических показателей они отличаются тем, что, во-первых, их нельзя определить сенсорно, т.е. через органы чувств, во-вторых, их можно представить в конкретных единицах [2].

Цель исследования — экспертиза черного листового чая по физико-химическим показателям. Объекты исследования — образцы чая торговых марок Richard, Kingsleaf, Ahmad Tea, Nyson и Basilur. Исходя из требований ТНПА определялись физико-химические показатели чая: содержание водорастворимых экстрактивных веществ; массовая доля влаги; массовая доля танина.

Водорастворимые экстрактивные вещества — компоненты чая, которые переходят в водный настой при кипячении (танин, кофеин, азотистые и другие биологически активные соединения). По содержанию экстрактивных веществ можно выявить такой способ фальсификации, как повторное использование чайных листьев.

Согласно ГОСТ Р ИСО 9768-2011 «Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ» определялось содержание водорастворимых экстрактивных веществ в чае. Минимальное значение их содержания (32,0 %) выявлено в образце чая Nyson, максимальное — в образце чая Ahmad Tea (36,2 %).

Массовая доля влаги — физико-химический показатель, отражающий содержание воды в чайных листьях. Высокое содержание воды ведет к ухудшению качества чая, ускорению его микробиологической