

1	2	3	4	5	6
Атлант МХМ 1701	X ₁₆	108	0,082	20,4	14
Stinol RFC NF 340	X ₁₇	123	0,078	17,9	17
Норд ДХ-183-7-030	X ₁₈	102	0,084	21,6	13
Саратов 103	X ₁₉	125	0,078	17,6	18

Приведенные данные (уровень качества Q_i) свидетельствуют об относительно высоком рейтинге белорусской продукции. Второе место в ранжированном ряду заняла модель X₁₁ ($Q_{11} = 34,4 \%$), уступив лидерство модели X₂ ($Q_2 = 38,6 \%$).

Уверенно третье место в номенклатуре изделий занял белорусский холодильник «Атлант МХТ 1733» (X₉). Анализ результатов по белорусским образцам свидетельствует о необходимости совершенствования теплофизических параметров (теплоизоляция, производительность мотор-компрессоров и др.).

*М.И. Ржеуская, ассистент
Л.В. Анихимовская, ассистент
М.А. Грачок, канд. хим. наук, доцент
БГЭУ (Минск)*

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА ЯБЛОЧНЫХ СОКОВ

В работе проведена сравнительная оценка качества яблочного сока отечественных и зарубежных производителей.

Объектами исследования выбраны 10 яблочных натуральных восстановленных осветленных без сахара соков, реализуемых в магазине «Дионисий» г. Минска: 3 сока («Юник», «Мейджик саммер» и «На100ящий»), выработанные в Республике Беларусь, 2 сока («Сандора» и «Дар») — Украина, 1 сок («Вита») — Молдова, 4 сока («Сады Придонья», «Добрый», «Тонус» и «Я») — Россия. Исследование качества проводилось согласно СТБ 1222 по органолептическим (внешний вид и консистенция, вкус, запах и цвет), физико-химическим показателям (массовая доля растворимых сухих веществ, титруемых кислот, витамина С) и показателю безопасности (содержание радионуклидов).

В результате исследований установлено, что все образцы соков соответствовали требованиям СТБ 1222 по всем вышеперечисленным показателям.

Следует отметить, что самое высокое количество баллов (25) набрали соки торговых марок «Сандора» и «Я». Эти соки имели кисло-сладкий, ярко выраженный, полный, гармоничный, свойственный яблочному соку вкус, янтарный или светло-янтарный, ярко выраженный

цвет, прозрачный с блеском внешний вид. Хорошую органолептическую оценку получили соки «Дар» и «Сады Придонья» — 23 балла. Снижение балльной оценки сока «Дар» обусловлено хорошим, но не ярко выраженным вкусом, а сока «Сады Придонья» — не ярко выраженным цветом. 22 балла по органолептической оценке получил сок «На100ящий», так как имел прозрачность без блеска. Сок «Тонус» по органолептическим показателям получил 21 балл, имея не ярко выраженный вкус и цвет. 19 баллов получили соки «Добрый» и «Мейджик саммер», недостатком которых был слабо выраженный вкус. Наименьшее количество баллов (18) получил сок торговой марки «Юник», который был бесцветным и имел слабо выраженный вкус.

Результаты проведенного исследования соков по физико-химическим показателям свидетельствуют, что все напитки соответствуют требованиям стандарта. В то же время наибольшее количество сухих веществ (11,8 %) содержится в соке торговой марки «Сандора», много сухих веществ содержится в соках «Вита» и «Тонус», а у соков «Юник» и «Дар» наименьшее среди исследуемых образцов — 10,0 %.

Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту) самая высокая (2 %) у сока «Сады Придонья», 1,9 % — у соков «Дар» и «Тонус». Наименьшую долю титруемых кислот среди исследуемых образцов имели соки «На100ящий», «Я», «Добрый» и «Сандора» — 1,5 %.

Витамином С наиболее богаты соки «Юник», «Сады Придонья» и «Добрый», а вот наименьшее его содержание в соке «Мейджик саммер».

Таким образом, проведенная экспертиза качества соков яблочных натуральных осветленных без сахара, реализуемых в магазине «Деонисий», свидетельствует о том, что все исследованные образцы соответствуют требованиям качества по всем показателям.

Содержание радионуклидов Cs¹³⁷ во всех соках гораздо меньше требований Республиканских допустимых уровней, которое составляет 74,0 Бк/л.

Наиболее конкурентоспособным явился сок «Я» (Россия), не менее конкурентоспособным — соки «Дар» (Украина), «Сады Придонья» (Россия), «Вита» (Молдова), «На100ящий» (Беларусь).

*Н.Е. Свирейко, канд. экон. наук
БГЭУ (Минск)*

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА МАЙОНЕЗОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ИМПОРТНОГО ПРОИЗВОДСТВА

В настоящее время на внутреннем рынке Беларуси представлено значительное количество (более 70 наименований) майонезов как отечественного, так и импортного (российского, украинского и польского) производства, разного состава и качества. В связи с этим актуальным является сравнение их по рецептурному составу, информации на упаковке, органолептическим и физико-химическим показателям качества.