

СНИЛ «Товаровед»

**Н.В. Бутар**

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **М.Л. Зенькова**, канд. техн. наук, доцент

## ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ ОВОЩНЫХ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Консервы на овощной основе для детского питания — это продукты, изготовленные на основе овощей с добавлением или без добавления фруктов, крупы, муки, молочных продуктов, мяса, сахара, глюкозы, фруктозы, меда, соли, витамина С, подвергнутые термической обработке, отвечающие требованиям промышленной стерильности, предназначенные для непосредственного употребления в пищу детьми. Для питания детей изготавливают консервы, которые должны иметь отличные вкусовые качества, необходимую калорийность, содержать витамины и зольные элементы [1].

Целью работы является проведение экспертной оценки качества отечественных и зарубежных производителей консервов овощных для детского питания. В качестве объектов исследования были отобраны 5 образцов консервов следующих производителей: АО «ВБД» (Россия), ОАО «Белфуд продакш» (Беларусь), АО «ПРОГРЕСС» (Россия), ООО «Завод детского питания «Фаустово» (Россия), Nestle S.A. (Польша). Качество овощных консервов оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с требованиями СТБ 2051-2010 «Консервы на овощной основе для детского питания. Общие технические условия» [2].

Органолептический анализ продукта позволил установить, что все образцы характеризовались стандартными показателями качества: однородная шпореобразная тонко измельченная масса; вкус и запах натуральный, хорошо выраженный, свойственный брокколи после термической обработки, без посторонних привкусов и запахов; цвет однородный по всей массе, приглушенно зеленый.

Результаты исследований физико-химических показателей качества различных образцов консервов овощных представлены в таблице.

Результаты физико-химической оценки качества образцов

Образец консервов, производитель	Растворимые сухие вещества, %	Титруемая кислотность, %	Витамин С, мг / 100 г	pH
1	2	3	4	5
Агуша (АО «ВБД»)	5,0	0,13	10,29	5,35
«Vambolino» (ОАО «Белфуд продакш»)	6,0	0,19	10,76	5,37
«Фруто НЯНЯ» (АО «ПРОГРЕСС»)	9,1	0,12	10,1	4,65

1	2	3	4	5
«Gerber» (Nestle S.A.)	5,1	0,19	10,99	5,25
«Бабушкино Лукошко» (ООО «Завод детского питания «Фаустово»)	4,2	0,134	11,23	5,16

Так, доля растворимых сухих веществ находились в пределах 4,2–9,1 %; титруемая кислотность — в пределах 0,12–0,19 %; витамин С (мг/100 г) — в пределах 10,1–11,23 мг; рН в пределах 4,65–5,37.

Результаты комплексных органолептических и физико-химических исследований качества пяти образцов консервов свидетельствуют о соответствии их требованиям действующих нормативных документов.

### Источники

1. *Рощина, Е.В.* Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / Е.В. Рощина, Ж.В. Кадолич, М.Ф. Бань. — Минск : ИВЦ Минфина, 2015. — 509 с.
2. Консервы на овощной основе для детского питания. Общие технические условия: СТБ 2051-2010. — Введ. 01.01.2011. — Госстандарт, 2010. — 32 с.

**Т.А. Гапонова**

*БГЭУ (Минск)*

*Научный руководитель — В.В. Садовский, д-р техн. наук, профессор*

## ИЗМЕНЕНИЕ ВОЗДУХОПРОНИЦАЕМОСТИ КАМВОЛЬНЫХ ТКАНЕЙ ПОСЛЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ ВЛАГИ

В процессе отделки камвольные ткани подвергаются влажно-тепловой обработке, после которой изменяются различные параметры тканей, влияющие впоследствии на потребительские свойства готового изделия [1]. В данной работе было проведено исследование изменения воздухопроницаемости камвольных тканей саржевого переплетения, одинакового волокнистого состава (45 % шерсти, 50 % полиэстера) после воздействия влаги при температуре 20, 50 и 90 °С. Изменение воздухопроницаемости определялось по формуле

$$\Delta B = \frac{B_0 - B}{B_0} \cdot 100 \%,$$

где  $B_0$  — начальная воздухопроницаемость образцов,  $\text{дм}^3 / (\text{м}^2 \cdot \text{с})$ ;  $B$  — воздухопроницаемость образцов после увлажнения,  $\text{дм}^3 / (\text{м}^2 \cdot \text{с})$ .