http://edoc.bseu.by

2. Бытовые электротехнические товары [Электронный ресурс] // studylib.ru. — Режим доступа: http://studylib.ru/doc/4171517/tema–23–bytovyeelektro tehnicheskie tovary.

СНИЛ «Товаровед»
Е.Г. Коновалик
БГЭУ (Минск)
Научный руководитель — ***М.М. Петухов,*** *канд. техн. наук, доцент*

ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВЯЛЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Мясная промышленность — одна из крупнейших отраслей пищевой промышленности, призванная обеспечивать население страны пищевыми продуктами, являющимися основным источником белка. Известно, что для нормальной жизнедеятельности организма человека в его питании должны содержаться наборы незаменимых аминокислот, большую часть которых поставляют мясные продукты. Колбасные изделия стабильно пользуются высоким спросом, и сегодня в продаже имеется огромный выбор колбас, что предоставляет возможность выбрать товар на любой вкус. В настоящее время в торговле представлен широкий ассортимент колбас, которые имеют особенности в технологии производства и отличаются органолептическими свойствами. Поэтому вопросы качества остаются актуальными.

Целью данного исследования является экспертиза качества сыровяленых колбасных изделий, реализуемых в г. Минске, на соответствие требованиям СТБ 295-2008 [1]. В качестве объектов исследования были выбраны 10 образцов колбасных изделий разных отечественных производителей. Оценка качества производилась по органолептическим (внешний вид, консистенция, вид на разрезе, вкус и запах) и физико-химическим (массовая доля влаги, содержание хлористого натрия и жира) показателям качества.

В ходе проведенных исследований нами было установлено, что по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу образцы сыровяленых колбас соответствуют предъявляемым требованиям. При определении массовой доли влаги образцов сыровяленых колбас получены следующие данные: «Балтийская» (Слоним) — 36,5 %, «Бабушкин гостинец» — 25 %, «Сыровяленая» (Дзержинск) — 37 %, «От бабушки» — 36 %, «Оригинальная Рублевская особая» — 21 %, «Австрийская премиум» — 32 %, «Двинская особая» (Борисов) и «Деревенский гостинец» — 34 %, «Оригинальная свиная» — 22 %, «Оригинальная Медовая особая» — 29 % (требования СТБ 295 — не более 38 %). Содержание хлористого натрия также соответствует установленным

требованиям (не более 5,5 %) и составляет от 2,9 % в колбасе «Балтийская» до 4,8 % в образце «Оригинальная Медовая особая».

Особое внимание было уделено определению содержания жира. Во всех 10 образцах колбасных изделий все соответствовало стандарту. Показатели жира: «Балтийская» (Слоним) — 31 %, «Бабушкин гостинец» — 36 %, «Сыровяленая» (Дзержинск) — 35 %, «От бабушки» — 22 %, «Оригинальная Рублевская особая» — 41 %, «Австрийская премиум» — 36 %, «Двинская особая» (Борисов) — 24 %, «Деревенский гостинец» — 25 %, «Оригинальная свиная» — 45 %, «Оригинальная Медовая особая» — 44 %. Из указанного выше следует что, наибольшее количества жира в образце колбасы «Оригинальная свиная», а наименьшее — в сыровяленой колбасе «От бабушки».

В результате проведенной работы можно сделать вывод о том, что сыровяленые колбасные изделия, реализуемые в магазинах г. Минска и на территории Республики Беларусь, соответствуют по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям СТБ 295-2008, что характеризует хорошее производство на предприятиях — изготовителях колбасных изделий.

Источник

1. Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия: СТБ 295-2008. — Введ. 01.01.2009. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2009. — 20 с.

Е.В. Корза
БГЭУ (Минск)
*Научный руководитель — **В.В. Садовский,** д-р техн. наук, профессор*

ИК-СПЕКТРОСКОПИЯ В ТЕКСТИЛЕ

Для производства ткани используют натуральные (животного и растительного происхождения) и химические (синтетические и искусственные) нити. Процентное содержание волокон в нитях варьируется в зависимости от необходимых свойств готовой продукции [1].

Качественную идентификацию волокон в нитях проводят путем определения характера горения образца, микроскопических исследований, химических испытаний и регистрации поглощения света в инфракрасной области. Количественная идентификация волокон на сегодняшний день остается сложной задачей. Химические анализы, которыми пользуются на данный момент, слишком трудоемкие, затратные, многостадийные и относятся к разрушающим методам. В связи с этим существует необходимость поиска новых неразрушающих экспресс-методов. Таким методом может оказаться ИК-спектроскопия, которая изучает колебательные спектры молекул. Полосы ИК-спек-