

3. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия : СТБ 126-2016. — Введ. 01.01.2018. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2016. — 21 с.

<http://edoc.bseu.by/>

А. И. Михтеева
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Л. А. Мельникова, канд. биол. наук

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

В последние годы белорусский рынок продуктов питания достаточно широко представлен различными видами печенья, пользующимися высоким спросом у населения различных возрастных групп. Вследствие особенностей химического состава, в том числе содержания значительной доли жировых компонентов в рецептуре печенья, последнее может подвергаться порче при нарушении условий хранения и транспортировки. В связи с этим особую актуальность приобретают исследования по оценке качества печенья, реализуемого в торговой сети.

Целью работы явилось исследование качества пяти образцов сахарного печенья, реализуемого в розничной торговой сети г. Минска.

Упаковка всех исследуемых образцов отвечала требованиям ТР ТС 005/2011 [1]: была влагостойкой, герметичной, без видимых повреждений и надрывов. В результате оценки маркировки образцов было выявлено, что она была полная и отвечала требованиям СТБ 1100-2016 [2]: имела штрих-код, информацию о составе, количестве, сроках годности, пищевой ценности, условиях хранения и др. Маркировка содержала информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготовлена упаковка: пиктограмму, указывающую, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией и символ (петлю Мебиуса), подтверждающий возможность утилизации использованной упаковки. На упаковке всех образцов присутствовал единый знак обращения продукции на рынке стран Таможенного союза. Маркировка была удобной для прочтения, не имела дублирующей информации, цвет основного фона и шрифта контрастно сочетались, краска водостойкая, нестираемая.

Органолептические показатели качества определяли на соответствие СТБ 2434-2015 [3] описательным методом. После вскрытия потребительских упаковок осматривали поверхность и форму продукта, изучили вкус и запах, цвет и вид в изломе. Форма исследуемых образцов печенья была плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края; поверхность — гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка, не подгорелая. Вкус и запах печенья были приятными, без посторонних привкусов и запаха; цвет — светло-соломенный. Вид в изломе — равномерная пористая структура, без пустот и следов непромеса.

Физико-химическая оценка качества проводилась в соответствии с СТБ 2434-2015 [3] по показателям: массовая доля влаги, щелочность и намокаемость. Результаты физико-химических исследований печенья представлены в таблице.

Результаты физико-химических исследований сахарного печенья

Наименование печенья	Массовая доля влаги, %		Щелочность, град, не более		Намокаемость, %, не менее	
	факт.	норма	факт.	норма	факт.	норма
Чайный сладыч люкс	8,1	3,0–8,5	0,7	2,0	238	150
Сладыч премиум	7,3		1,1		151	
Экономная семья	8,7		0,9		212	
Спартак	7,5		0,9		157	
Хлебный спас	6,7		0,9		219	

Источники: собственная разработка.

На основании проведенной оценки качества сахарного печенья можно сделать вывод, что все образцы соответствовали требованиям нормативных документов.

Источники

1. О безопасности упаковки : ТР ТС 005/2011 : введ. 01.07.2013. — Минск : БелГИСС, 2012. — 35 с.
2. Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования : СТБ 1100-2016. — Введ. 01.02.2017. — Минск : Гос. ком. по стандартизации Респ. Беларусь, 2016. — 34 с.
3. Печенье. Общие технические условия : СТБ 2434-2015. — Введ. 01.05.2016. — Минск : БелГИСС, 2015. — 28 с.

<http://edoc.bseu.by/>

СНИЛ «Товаровед»
Е. А. Моляко-Ким
 БГЭУ (Минск)

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

РАЗРАБОТКА ИЛЛЮСТРИРОВАННОЙ КАРТЫ ДЕФЕКТОВ ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ КАЧЕСТВА СВЕЖИХ ГРУШ

Основной проблемой при оценке качества свежих груш является выявление допустимых и недопустимых дефектов, особенно скрытых, а также идентификация этих дефектов при приемке товара. Анализ