

Физико-химические показатели качества исследуемого сока

Образец	Массовая доля растворимых сухих веществ, %	Массовая доля титруемых кислот, %	Массовая доля осадка, %
Rich АО «Мултон», г. Санкт-Петербург, Россия	10,8	0,6	0,08
«Умный выбор» ООО «Фудлогн-стни», г. Минск, РБ	11,6	0,5	0,07
«Сады Придонья» ОАО «Сады Придонья», Волгоградская обл., пос. Сады Придонья, Россия	11,6	0,5	0,11
«Сочный» СООО «Оазис Групп», Могилевская обл., г. Бобруйск, РБ	11,2	0,6	0,12
«Беллакт» ООО «Беллакт-Столица», г. Минск, РБ	11,2	0,4	0,05

осадка установлено в образцах яблочного сока «Сады Придонья» (0,11 %) и «Сочный» (0,12 %), а наименьшее — в образце яблочного сока «Беллакт» (0,05 %).

Таким образом, можно сделать вывод, что качество исследованных образцов яблочного сока для детского питания белорусского и российского производства, реализуемых в розничных торговых сетях на территории нашей страны, по нормируемым показателям качества соответствуют установленным требованиям.

А. А. Васюточкин

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — М. М. Петухов, канд. техн. наук, доцент

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СМЕТАНЫ ПО ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

В настоящее время в Беларуси наблюдается развитие рынка молочных продуктов в целом и сметаны в частности.

Целью работы является исследование качества сметаны, реализуемой в торговой сети ООО «ГРИНРозница» г. Минска, по физико-химическим показателям. В качестве объекта исследования представлены 10 образцов сметаны: «Беллакт», «Брест-Литовск», «Славянские традиции», «Поставы городок», «Молочный гостинец», «Минская марка», «Савушкин», «Простоквашино», «Ляховичок», «Молочные горки».

Экспертиза качества была проведена в соответствии с СТБ 1888-2016 «Сметана. Общие технические условия» [1], так как каждый из представленных для экспертизы образцов был изготовлен по данному нормативному документу. Были определены такие физико-химические показатели, как титруемая кислотность (в соответствии ГОСТ 3624-92 [2]), массовая доля жира (в соответствии с ГОСТ 5867-90), сухой обезжиренный молочный остаток (ГОСТ 3624-92 [2]).

По результатам определения титруемой кислотности было выявлено, что 8 из 10 образцов сметаны соответствуют установленным нормам — 60–90 °С. Образцы «Беллакт» и «Молочный гостинец» имеют высокие показатели кислотности (94 и 96 °С соответственно), что не соответствует требованиям СТБ [1]. Причиной такого незначительного повышения уровня кислотности может стать нарушение технологии производства сметаны (повышение температуры сквашивания сливок; большие дозы вносимой закваски и др.) или нарушение условий хранения при транспортировании и в процессе реализации готовой продукции. Образец с наименьшим уровнем кислотности — «Славянские традиции» (70 °С). Результаты определения массовой доли жира показали, что такие образцы, как «Брест-Литовск» (15,5 %), «Поставы городок» (16 %), «Минская марка» (16 %), «Молочные горки» (17 %), «Ляховичою» (16 %), имеют отличные от нанесенных на упаковку показатели жирности сметаны (положительное отклонение). По результатам определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка ни один из представленных образцов не имеет отклонений от требований стандарта [1]. Наименьший уровень данного показателя оказался у образца под названием «Поставы городок» (5,1 %).

На основании проведенной экспертизы качества сметаны по физико-химическим показателям можно сделать вывод, что большинство образцов соответствуют установленным требованиям, за исключением сметаны «Беллакт» и «Молочный гостинец», которые характеризуются повышенной кислотностью.

Источники

1. Сметана. Общие технические условия : СТБ 1888-2016. — Введ. 29.12.2016. — Минск : Госстандарт, 2017. — 3 с.
2. Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности : ГОСТ 3624-92. — Введ. 01.01.1994. — М. : Стандартинформ, 1994. — 15 с.