

СЕКЦИЯ 5

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ТОВАРОВ

А. В. Буткевич

БГЭУ (Минск)

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

КАЧЕСТВО ФРУКТОВЫХ СОКОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Питание является основополагающим фактором для роста и развития детского организма. Начиная с рождения дети должны получать все эссенциальные пищевые вещества с учетом норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии. Фруктовые соки в течение многих лет рассматриваются как продукты со значительной пищевой ценностью и высокими вкусовыми достоинствами. В связи с этим их широко рекомендуют использовать в питании детей, в том числе первого года жизни. Поэтому актуальным остается вопрос контроля качества фруктовых соков для детского питания.

В рамках исследования было выбрано пять образцов восстановленного осветленного яблочного сока для детского питания для детей раннего возраста: торговых марок «Умный выбор», «Сочный», «Беллакт», «Сады Придонья» и Rich. Была проведена оценка качества по таким физико-химическим показателям, как массовая доля растворимых сухих веществ, массовая доля титруемых кислот и массовая доля осадка.

На территории Республики Беларусь действует СТБ 2050-2010 «Консервы. Сокн, нектары, сокосодержащие напитки и морсы для детского питания для детей раннего возраста. Общие технические условия», в котором установлены нормы исследуемых показателей качества. В соответствии с ним массовая доля растворимых сухих веществ должна составлять 6,0–16,0 %, массовая доля титруемых кислот — не более 0,8 %, массовая доля осадка — не более 0,3 %. Фактические физико-химические показатели качества соков, определенные стандартными методами, представлены в таблице.

Из данных таблицы следует, что наибольшее содержание растворимых сухих веществ установлено в образцах яблочного сока «Умный выбор» и «Сады Придонья» (11,6 %), а наименьшее — в образце яблочного сока Rich (10,8 %). Образцы яблочного сока Rich и «Сочный» характеризуются большим содержанием титруемых кислот — 0,6 %, а в образце яблочного сока «Беллакт» — 0,4 %. Наибольшее содержание

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 «ГРИНПрозница» 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».