

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА НОВЫХ СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ТЫКВЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРЯНОАРОМАТИЧЕСКОГО СЫРЬЯ

**Козина Т.М., Лавшук В.Д., Белькевич К.Н.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Выпуск качественной соковой продукции является постоянной задачей, стоящей перед современным перерабатывающим предприятием. Высокий уровень качества выпускаемой соковой продукции будет способствовать повышению спроса на продукцию и увеличению прибыли.

Качество выпускаемой продукции пищевого перерабатывающего предприятия складывается из системы различных факторов, таких как: качество поступающего сырья, правильное ведение технологического процесса, контроля на технологических операциях, контроля качества готовой продукции и многих других.

Качественные показатели являются составной частью выпуска качественной продукции. Классификация показателей качества многообразна и зависит от назначения продукции и определяется количественными характеристиками ее свойств, которые обеспечивают возможность оценки уровня ее качества. Для пищевой продукции используются: показатели назначения, технологичности, стандартизации и унификации, показатели безопасности согласно ТР ТС 021/2011, показатели транспортабельности, расчётные, органолептические, экспертные показатели и другие.

В данной работе отбор проб и подготовку к исследованиям осуществляли в соответствии с правилами, принятыми в отрасли. Физико-химические и органолептические показатели разработанных сокосодержащих напитков определяли, используя стандартизированные методики в соответствии с ТР ТС 023/2011 и СТБ 829.

В результате исследований новых сокосодержащих напитков было установлено, что разработанные образцы (1 и 2) соответствуют требованиям СТБ 829 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные, овощефруктовые и фруктово-овощные.

Установлено, что в новых напитках содержание титруемых кислот, колеблется в пределах 0,21 % - 0,22 %. Согласно стандарту их содержание должно быть не менее 2,5 %. Примеси растительного происхождения и посторонние примеси в разработанных консервах не обнаружены. Зольность составляет 0,26-0,28 %, что говорит о небогатом минеральном составе разработанных консервов.

В разработанных напитках были исследованы некоторые витамины, которые играют важную роль в организме человека, способствуют профилактике различных заболеваний. Так в результате исследований определено, что содержание β -каротина находится в пределах до 0,25 мг/100 г, что составляет 3,6...7,3 % суточной потребности этого витамина при употреблении 100 г консервов. Количество витамина С в консервах незначительно (13,7...17,5%), поэтому данные консервы не могут служить источником аскорбиновой кислоты.

Органолептические показатели готовых напитков оценивали профильным методом, который является разновидностью количественного дескриптивного анализа. Данная методика основана на том, что отдельные импульсы вкуса, запаха и цвета, объединяются и дают новое восприятие общей вкусовой характеристики продукта.

Для описания вкусоароматического профиля новых видов консервов была разработана панель основных признаков продукта, которые формируют его восприятие. В данном случае это сделали исходя из словесных описательных характеристик, указанных в стандарте на готовую продукцию.

Для оценки органолептических показателей была составлена таблица с бальной характеристикой параметров (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус).

Результаты органолептической оценки сокосодержащих напитков представлены в виде профилограмм на рисунках 1 – 2.

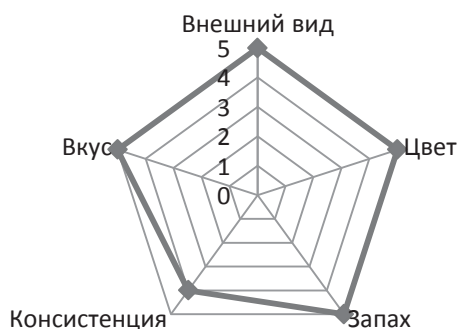


Рисунок 1 – Профилограмма органолептической оценки рецептуры №1

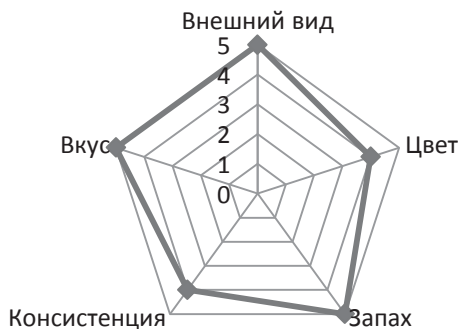


Рисунок 2 – Профилограмма органолептической оценки рецептуры № 2

Из лепестковых диаграмм видно, что разработанные сокосодержащие напитки имеют привлекательный внешний вид и цвет, приятный запах и вкус.

Кроме того, новые сокосодержащие напитки являются низкокалорийными продуктами, не имеют в своем составе искусственных красителей, ароматизаторов, консервантов.

Нормативные ссылки

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей.

СТБ 829-2008 «Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные, овощефруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия».