



УДК 663.81

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ СОКІВ

Студ. С.В.Салата, гр. МгЗЯС-18

Науковий керівник д.т.н., професор Зенкін А.С.
Київський національний університет технологій та дизайну

Мета і завдання. Дослідження фізико-хімічних групи показників якості плодово-ягідних соків. Завдання: дослідити показники, які впливають на якість плодово-ягідних соків.

Об'єкт та предмет дослідження. Об'єкт дослідження – вибір та обґрунтування методів дослідження. Предмет дослідження – показники, що впливають на якість, нормативні документи, плодово-ягідний сік.

Методи та засоби дослідження. застосовані сучасні методи вимірювань для визначення фізико-хімічних показників якості різних видів характеристику плодово-ягідних соків.

Результати дослідження. Користувалися загальноприйнятими стандартними методами, застосовуваними для вивчення фізико - хімічних, органолептичних показників плодово-ягідних соків, її хімічного складу, і новими методами дослідження.

Відбір проб та підготовку зразків до фізико-хімічних аналізів проводили відповідно до вимог нормативно-технічного документу [4].

За фізико-хімічними показниками плодово-ягідні соки повинні відповідати вимогам[2].

Оцінку якості соків проводять за показниками:

1. Показники, що погоджені із промисловістю, наприклад, відносна щільність і відповідний вміст розчинних сухих речовин для соків прямого віджиму і відновлених соків.
2. Показники безпечності для здоров'я людини, наприклад, нітрати, леткі масла, етанол, D- і L-молочні кислот.
3. Екзогенні забруднювачі, наприклад, миш'як і важкі метали.
4. Показники складу, наприклад, L-аскорбінова кислота, леткі масла, гідроксиметилфурфурол (ГМФ).

Згідно вимог [1], масова частка сухих розчинних речовин для соків плодових і ягідних без м'якоті повинна становити не менше ніж 10,0 %.

Активна кислотність (рН) – 3,8 – 5,0 одиниць рН.

Масова частка осаду у неосвітлених соках має бути не більше ніж 0,5 %.

Висновки. За результатами проведеного дослідження було встановлено, що фізико-хімічні показники плодово-ягідних соків в межах норм ДСТУ.

Ключові слова: якість, безпечність, фізико-хімічні показники.

ЛІТЕРАТУРА

1. ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур»: Національний стандарт України. – К.: ДЕРЖПОЖИВСТАНДАРТ України. – 2004. – 15 с.
2. ГОСТ Р 51129-98 Соки фруктової та овочеві. Метод визначення лимонної кислоти
3. ДСТУ EN 12138:2003 Соки фруктової та овочеві. Ферментативне визначання вмісту D-яблучної кислоти NAD спектрометричним методом (EN 12138:1997, IDT)
4. ГОСТ 26671-2014 Продукти переробки фруктів і овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Підготовка проб для лабораторних аналізів.