

## **НОРМИРОВАНИЕ РАСХОДА ЭТИЛОВОГО СПИРТА (ИЗ ВСЕХ ВИДОВ СЫРЬЯ) НА ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Студент гр. ТОВ 12 Барнашова А.Ю.,  
кандидат техн. наук, доцент З.Е. Егорова

*Белорусский государственный технологический университет*

Применяемые в настоящее время нормы расхода спирта на лабораторные нужды разработаны в 80-х годах прошлого столетия и не учитывают особенности современного испытательного оборудования и средств измерений, а также новых методов испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции.

Для пересмотра устаревших и обоснования новых норм расхода этилового спирта на проведение лабораторных испытаний пищевой продукции нами была проделана следующая работа:

- осуществлен сбор и анализ имеющихся данных по нормированию расхода спирта в разных отраслях пищевой промышленности;
- установлена номенклатура показателей качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья, для определения которых необходим этиловый спирт;
- составлен перечень измерительного и испытательного оборудования, для содержания которых в работоспособном состоянии требуется этиловый спирт;
- опытным путем определены удельные нормы расходы этилового спирта для создания стерильных условий работы в микробиологической лаборатории.

Результаты анализа отраслевых документов по нормированию спирта и удельные нормы расхода этилового спирта, полученные нами опытным путем, были использованы сотрудниками кафедры физико-химических методов сертификации продукции БГТУ для разработки проекта документа «Методические указания по использованию спирта этилового (из всех видов сырья) в испытательных и производственных лабораториях по контролю качества продовольственного сырья и пищевой продукции». После согласования и утверждения в концерне «Белгоспишепром» данные методические указания будут использоваться подведомственными перерабатывающими предприятиями для приобретения на лабораторные нужды и списания этилового спирта.

Разработанные методические указания, устанавливающие порядок и нормы расхода этилового спирта, позволят всем испытательным и производственным лабораториям обращаться к единому документу независимо от отрасли пищевой промышленности, руководствоваться едиными нормативами при осуществлении однотипных операций, учесть особенности современного испытательного оборудования и средств измерений, новых методов испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции.