

СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА НЕСТЕРИЛИЗОВАННЫХ ОВОЩНЫХ И ОВОЩЕФРУКТОВЫХ НЕКТАРОВ

Студентка 5-ТОВ-13 Доброгост Т.А.,
кандидат техн. наук, доцент З.Е. Егорова

Белорусский государственный технологический университет

С 1 сентября 2008 года были введены новые стандарты на консервированные соки, нектары и сокосодержащие напитки. Требования новых стандартов гармонизированы с нормами соответствующих директив Евросоюза и свода правил для оценки качества фруктовых и овощных соков, действующего в странах Европейского союза.

Традиционно нектары подвергают термической обработке, что приводит к снижению питательной ценности готовой продукции. Учитывая это, на кафедре физико-химических методов сертификации продукции совместно со специалистами РУП «Институт овощеводства» была разработана технология производства нестерилизованных овощных и овощефруктовых нектаров, обогащенных витамином С и селеном. Для практического внедрения данной технологии необходимо было провести исследования показателей качества ассортиментного ряда новых видов овощных и овощефруктовых нектаров.

Объектами исследований являлись нектары, обогащенные витамином С и витамином С и селеном: нектар морковный, нектар морковно-апельсиновый, нектар морковно-тыквенный, нектар морковно-тыквенно-апельсиновый.

В них определяли:

- массовую доли мякоти – по ГОСТ 8756.10;
- массовую долю растворимых сухих веществ – по ГОСТ 28562;
- рН – по ГОСТ 26188;
- минеральные примеси – по ГОСТ 25555.3;
- содержание примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- посторонние примеси – по СТБ 829;
- содержание витамина С – по ГОСТ 24556-89;
- содержание селена – Инстр. 4.1.10-15-12-2006, Инстр. 4.1.10-14-5-2006.

Результаты исследований легли в основу проекта ТУ ВУ 600052756.009-2009 «Нектары нестерилизованные овощные и овощефруктовые, обогащенные витамином С и селеном» и проекта сборника рецептов (всего 8 наименований).