

Для проведения экспериментальной части работы, взяты образцы печенья крекера «Любятово», «Roshen», ОАО МПК «Крекер», ООО «КДВ Яшкино», ОАО «Заинский крекер».

В работе по ГОСТ 24901-89 определено:

- массовая доля общей сернистой кислоты по ГОСТ 26811-86. Метод основан на переводе свободного и связанного сернистого ангидрида в натриевую соль сернистой кислоты, которую затем в кислой среде титруют йодометрически;

- по ГОСТ 5900-73 определена массовая доля влаги методом высушивания. В основе метода лежит высушивание навески при определенной температуре до постоянной сухой массы, и определении потери массы по отношению к навеске;

- по ГОСТ 5898-87 определена кислотность и щелочь, содержащаяся в образцах. Метод основан на нейтрализации кислоты, содержащейся в навеске, гидроокисью натрия в присутствии фенолфталеина до проявления розовой окраски.

После получения результатов от проведенного физико-химического анализа печенья сделаны выводы и даны рекомендации по качеству печенья на примере изученных образцов.

1. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. – часть 2. мучные кондитерские изделия. Москва «ДеЛи Принт» 2001 год 140 стр.

2. Чепурной И.П. «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров». Москва «Дашков и К» 2002 год 414 стр.

ВЛИЯНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА КАЧЕСТВО МАРМЕЛАДА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

Лутковская А.Ю.

Тверской государственный университет
170000, г. Тверь, ул. Желябова, д. 33

Фруктово-ягодный мармелад – это желеобразный продукт, получаемый увариванием протертого фруктово-ягодного пюре с сахаром и патокой, с добавлением солей-модификаторов.

Поверхность мармелада имеет мелкокристаллическую корочку, не допускается намокание его поверхности. Срок годности фруктово-ягодного мармелада на агаре и пектине 3 месяца.

Цель работы – проанализировать физико-химические показатели качества мармелада, влияющие на его качество в процессе хранения и реализации, при соблюдении сроков годности.

Объектами исследования были выбраны фруктово-ягодный пластовый мармелад трех производителей: ООО «Коломчаночка – 2» Московская область, г. Коломна; ОАО «Красный пищевик» Республика Беларусь, г. Бобруйск; ЗАО «Кондитерский комбинат «Озерский сувенир»» Московская область, г. Озёры.

Результаты исследования фруктово-ягодного мармелада

Производители	Физико-химические показатели (ГОСТ 6442-89)							
	Массовая доля влаги, %		Массовая доля общей сернистой кислоты, %		Кислотность, °Т		Массовая доля редуцирующих веществ, %	
	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт	ГОСТ	Факт
ООО «Коломчаночка – 2»	29,00 - 33,00	30,6 1	не более 0,010	0,00 9	4,5- 18,0	7,0	не более 40,00	18, 36
ОАО «Красный пищевик»		31,2 0		0,00 5		9,0		20, 17
ЗАО «Озерский сувенир»		29,6 4		0,00 7		6,0		17, 24

В результате проведенной товароведной экспертизы установлено, что из представленных образцов кислотность мармелада яблочного ОАО «Красный пищевик» составляет 9,0 °Т и содержание редуцирующих веществ высокое – 20,174, что способствует снижению степени кристаллизации сахарозы на поверхности мармелада. Следовательно, образец данного производителя лучше сохраняет товарный вид в течение всего срока годности.