

УДК 663.81

Марія Воробець, Ігор Кобаса, Ірина Фрунза

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Україна

ОЦІНКА ЯКОСТІ СОКІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Mariya Vorobets, Ihor Kobasa, Iryna Frunza

QUALITY ASSESSMENT JUICES FOR BABY FOOD

Соки забезпечують організм людини всіма фізіологічно-активними речовинами: вітамінами, макро- і мікроелементами, біологічно-активними речовинами, харчовими волокнами тощо [1]. Враховуючи наявність добре розвинутої сировинної бази в Україні для виробництва і реалізації соків, дослідження їх якості, стабільності, безпечності є досить актуальним.

Під час оцінювання якості та безпечності соків для дитячого харчування, окрім органолептичних показників, особливу увагу приділяють вмісту сухих речовин, сполук важких металів, нітратів. Вміст сухих речовин – це основний показник ступеня розведення соків. Вимоги за цим показником відрізняються залежно від сировини, з якої виготовлені соки, а також від того, натуральний сік чи відновлений. Кислотність, у поєднанні з кількістю сухих речовин, характеризує гармонійність смаку і служить одним з основних ознак при визначенні режимів термічної обробки соків [2]. Надмірне застосування нітратних добрив призводить до збільшення вмісту нітратів у продуктах харчування, що є надзвичайно небезпечним для здоров'я людини, особливо для дитячого організму. Отруєння нітратами найнебезпечніше для малят віком до року. Допустима добова норма нітратів для дітей – не більше 50 мг [3].

У даній роботі сучасними методами аналітичного контролю проведено оцінювання деяких зразків яблучного соку для дитячого харчування національних та закордонних виробників. Органолептично визначено такі показники як: прозорість, колір, аромат, смак; рефрактометрично та гравіметрично – вміст сухих речовин; титриметрично – кислотність; концентрацію нітрат-іонів – методом прямої іонометрії; концентрацію важких металів – методом полум'яної атомно-абсорбційної спектроскопії.

З проведених експериментальних досліджень зроблено наступні висновки:

- за органолептичними показниками: прозорістю, кольором, смаком та ароматом всі досліджувані зразки яблучних соків відповідають стандарту ДСТУ 4150:2003;
- за вмістом сухих речовин (>12 %) та кислотністю (0,2÷0,4 %, у перерахунку на яблучну кислоту), всі досліджувані зразки яблучного соку відповідають нормативним документам (ДСТУ 51433-99 і ГОСТ Р 52184-03 відповідно);
- концентрація іонів NO₃⁻ не перевищує значення ГДК (ДСТУ 4008-2001), тобто за вмістом нітратів вони є безпечними для споживання;
- у всіх досліджуваних яблучних соках як українських, так і закордонних виробників вміст важких металів (Купрум, Кадмій, Цинк, Плюмбум) менший за допустимі рівні нормативних документів. Якість соків – задовільна

1. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
2. Мандрика В., Самойленко А. Оцінка якості фруктових мультивітамінних соків і нектарів// Товари і ринки, 2010. – № 1(9). – С.37–42.
3. Циганенко О.І. Нітрати в харчових продуктах / О.І. Циганенко. – К. : Здоров'я, 1990. – 56 с.