

УДК 664.863

Кунік О.М., Сарібєкова Д.Г., Салєба Л.В., Куриленко Т.

Херсонський національний технічний університет, Україна

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СОКІВ ТА НЕКТАРІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

Kunik A., Saribekova D., Saleba L., Kurilenko T.

EXPERT ASSESSMENT OF QUALITY OF JUICE AND NECTARS OF DOMESTIC PRODUCTION

Згідно ДСТУ 4283.1:2007 «Консерви соки та сокові продукти» нектар виготовляють із натурального соку, і/або концентрованого соку, і/або пюре натурального, і/або концентрованого пюре.

Залежно від способу виготовлення, нектар отримують із м'якоттю, природно мутний або прозорий (освітлений чи неосвітлений).

Виробляючи нектари, до них можна додавати:

- окремо або в будь-якій комбінації один з одним наведені нижче цукри та/або їх розчини і сиропи, зокрема сахарозу, рідкий цукор, глюкозу, фруктозу, цукровий, інвертний, глюкозний, глюкозно-фруктозний сиропи;

- натуральні фруктові ароматизатори;

- аскорбінову кислоту (як антиокислювач);

- винну, лимонну, яблучну кислоти, лимонний і лаймовий соки (зокрема концентровані) у кількості не більшій ніж 5,0 г/дм³ у перерахунку на зневоднену лимонну кислоту – для коригування цукрово-кислотного індексу;

- мед натуральний;

- дієтичні добавки, вітаміни, мінеральні речовини або їх комплекси;

- діоксид вуглецю (окрім соків з м'якоттю для дитячого харчування).

У випадку, якщо фруктові нектари (окрім призначених для дитячого харчування) виготовляють без додавання цукру (цукрів) чи з низькою енергетичною цінністю, цукор може бути цілком чи частково замінено дозволеними до використання підсолоджуючими речовинами.

У ході проведення перевірок додержання вимог стандартів, норм і правил під час виробництва, зберігання та реалізації соків і сокової продукції на підприємствах й оптових базах виникають питання стосовно одночасної дії ДСТУ 4283.1:2007 «Консерви. Соки та сокові продукти. Терміни та визначення понять», ДСТУ 4283.2:2007 «Консерви. Соки та сокові продукти. Номенклатура та вимоги», ГОСТ 657 – 79 «Соки плодови та ягідні з цукром. Загальні технічні умови» та ДСТУ 2074 – 92 «Продукти переробки овочів і фруктів. Терміни та визначення», ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур».

ДСТУ 4283.1:2007 і ДСТУ 4283.2:2007 розроблені з метою усунення труднощів, непорозуміння та суперечностей, які виникають у процесі виготовлення та реалізації сокової продукції, що стосується класифікації назв цієї продукції та вимог до маркування. У розділі I ДСТУ 4283.1:2007 вказано, що терміни, установлені цим стандартом, рекомендовано для використання, а не «обов'язкові для застосування», як це вказано в ДСТУ 2074 – 92. Тут також зазначено, що вимоги стандарту є рекомендованими, тому на практиці введення цих стандартів не полегшило роботу, а, навпаки, ускладнило її ще більше.

Мета роботи полягала у проведенні експертної оцінки соків та нектарів українського виробництва.

У дослідженні використовувались вітамінізовані мультифруктові нектари різних українських виробників (табл. 1).

Таблиця 1

Досліджувані у роботі мультифруктові нектари

Назва	Виробник	Склад	Ціна, грн./об'єм, л
1. «Садочок» мультифруктовий нектар вітамінізований з м'якоттю стерилізований	ТОВ «Сандора»	Яблучний сік та пюре 27%, морквяне пюре 8%, мультифруктовий сік (соки яблука, апельсина, ананаса, бананове пюре, абрикосове пюре, соки лайма, лимона та маракуйї, пюре гуави та манго), цукровий сироп, глюкозно-фруктовий сироп, регулятор кислотності лимонна кислота, натуральний ароматизатор «Тропик», провітамін А (β-каротин)	5,8 / 0,2
2. «Disney Fairies» Нектар із суміші фруктів збагачений вітамінами пастеризований	СП «Витмарк-Україна» ООО	Натуральне пюре бананове концентроване 15%, яблучне 10%, абрикосове концентроване 6%, натуральні соки концентровані апельсиновий 2%, ананасовий 2%, цукровий сироп, глюкозно-фруктозний сироп, регулятор кислотності лимонна кислота, натуральний ароматизатор тропічних фруктів, вітамінна суміш: β-каротин, В ₁ , В ₂ , С, РР	6,5 / 0,125
3. «Соки України» Сік абрикосовий з м'якоттю, гомогенізований, стерилізований	ТОВ «Еко-сфера»	Пюре абрикосове 37%, глюкозно-фруктозний сироп або цукровий сироп, пюре яблучне 3%, регулятор кислотності лимонна кислота	10 / 0,2

Експертна оцінка за органолептичними (зовнішній вигляд, смак та аромат) та фізико-хімічними (вміст вітаміну С, титрована кислотність) показниками була проведена студентами групи ЗБХП напряму підготовки 6.051702 – технологічна експертиза та безпека харчової продукції Херсонського національного технічного університету (табл. 2).

Таблиця 2

Експертна оцінка нектарів за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Назва	Органолептичні показники			Фізико-хімічні показники	
	колір	смак	запах	титрована кислотність, %	вміст вітаміну С, мг%
1. «Садочок»	Відповідно використаних компонентів			0,5	3,2
2. «Disney Fairies»				0,45	2,6
3. «Соки України»				0,45	5,8

Згідно з отриманими даними (табл. 2), колір, смак та запах досліджуваних соків та нектарів відповідають використаним компонентам. Титрована кислотність також відповідає нормам вказаним у ДСТУ 4150:2003. Вміст вітаміну С не регламентується, однак у 2 зразку фактичний вміст вітаміну (2,6 мг%) радикально відрізняється від зазначеного на упаковці – 7,4 мг%. Невеликий вміст вітаміну С також і в 1 зразку, хоча на упаковці зазначене додаткове збагачення досліджуваних нектарів вітамінами. Досить високий вміст вітаміну С визначено у 3 зразку – 5,8 мг%.