

18. Товарознавча оцінка якості натуральних соків

Леся Богун, Оксана Рябко, Наталія Рябченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Споживання фруктових і овочевих соків населенням України за останні роки значно зросло. На ринку України реалізується багато різновидів соків і нектарів, які відрізняються за якістю та споживними властивостями. На сьогоднішній день все більше людей по всьому світу споживають цей продукт. Це пояснюється, як високою харчовою цінністю соків, так і рентабельністю виробництва. Тому дослідження цього продукту також є важливим для формування попиту та рентабельного використання сировини.

Матеріали та методи. Дослідження було виконане з використанням загальнонаукових методів, таких, як аналіз, синтез, індукція, дедукція, абстрагування.

Результати. Соки відрізняються особливим ароматом, освіжаючим смаком, багаті вітамінами і мінеральними речовинами. Основні складові частини плодів соків – вода, цукор, мінеральні і пектинові речовини, органічні кислоти, вітаміни, ферменти, дубильні і фарбувальні речовини. Якість соків залежить від вихідної сировини. Тому для виробництва якісного, корисного соку необхідно ретельно відбирати вихідну сировину.

Якість соків визначають за показниками якості, безпечності, пакування, маркування, правилами зберігання та транспортування. Показники безпечності соків регулюються СанПін і включають в себе токсикологічні, радіаційні, мікробіологічні показники. Об'ємна частка етилового спирту, який може накопичуватися в процесі переробки фруктів, для соків вищого сорту не повинна перевищувати 0,3%, для соків I сорту - 0,5%. У вітамінізованих соках нормується вміст вітаміну С в межах 0,025-0,25% залежно від виду соку. У соках обмежується вміст солей свинцю (0,4-0,5 мг/кг в залежності від виду соку), олова (200), миш'яку (0,2), кадмію (0,03), ртуті (0,02), цинку (10,0), хрому (0,5 мг/кг в жерстяній тарі). Вміст радіонуклідів не повинен перевищувати 40 Бк/кг для цезію-137 і 30 Бк/кг для стронцію-90. Масова частка мікотоксинів, патуліну в соках не повинна перевищувати 0,05 мг/кг (для яблучного, томатного і обліпихового соків).

Упаковка для соків повинна мати високі бар'єрні властивості, тобто володіти достатньою механічною міцністю, герметичністю, хімічною стійкістю, мати оптимальні показники проникності. Соки для роздрібною торговельної мережі фасують у скляні банки або металеві лаковані банки. Скляні банки закупорюють металевими лакованими кришками, пляшки – кроненпробками.

Оптимальна температура зберігання більшості плодово-ягідних соків коливається від 0 до 15 °С, відносна вологість повітря - не більше 75%. Сік у скляній тарі повинен бути захищений від потрапляння прямих сонячних променів. У цих умовах продукція може зберігатися до 2 років. Під час транспортування соків важливо дотримуватися умов зберігання, з метою реалізації якісної продукції споживачам.

Висновок. Отже, натуральні соки традиційно вважаються корисними для організму і є необхідною складовою здорового харчування людини, так як вони забезпечують організм необхідними біологічно активними речовинами, тому контроль якості натуральних соків є важливим елементом у формуванні безпечного і надійного ринку для споживача.