

Олійник С.І., к.т.н., доцент,
Національний університет харчових технологій, ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод»
Ковальчук В.П., к.т.н., ст.н.с.
ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод»

Впровадження національного стандарту на екстракти плодови та ягідні для лікєро-горілчаного виробництва

Харчові продукти, повинні бути безпечними, придатними до споживання та відповідати санітарним вимогам. У жовтні 2014 р. набрав чинності ДСТУ 7482:2013 «Екстракти плодови та ягідні для лікєро-горілчаного виробництва. Технічні умови», розроблений ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод».

Впровадження Національного стандарту на екстракти плодови та ягідні для лікєро-горілчаного виробництва (далі – екстракти) обумовлено створенням комплексної наукової нормативної бази для експертної оцінки продуктів харчування відповідно до Регламенту № 178/2002 Ради Європейського Парламенту від 28.01.2002 р.

Екстракти, як інгредієнт рецептури, вносять під час приготування настоянок, лікерів, аперитивів, десертних напоїв, наливок, бальзамів, коктейлів, слабоалкогольних напоїв. Згідно з чинними Регламентами та директивами Європейського Парламенту і Ради інгредієнти, які вносять у харчові продукти, у тому числі і напої, є точкою ризику, тому їх якість необхідно обов'язково перевіряти.

Національний стандарт розроблено з урахуванням вимог ДСТУ ISO 9001 та поширюється на екстракти плодови та ягідні, які одержують уварюванням свіжих, консервованих або відновлених плодово-ягідних соків та призначені для застосування під час виробництва лікєро-горілчаних напоїв.

Для одержання екстрактів застосовують: соки плодови та ягідні свіжі, відпресовані та напівфабрикати, соки плодови та ягідні консервовані сірчистим ангідридом, сік виноградний, ангідрид сірчистий, кислоти сорбінову.

Під час готування екстрактів не допускається змішування соків різних типів та додавання барвників, цукру, підсолоджувачів, декстрину, загущувачів, регуляторів кислотності.

ДСТУ 7482:2013 встановлює вимоги до екстрактів за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, вмістом токсичних елементів, а також регламентує єдині норми і вимоги до правил приймання, методів контролювання, зберігання екстрактів та методів контролю.

Екстракти не повинні мати ознак мікробного псування і не містити патогенних мікроорганізмів чи їх токсинів. Допустимий рівень мікотоксину патуліну у екстракті не повинен перевищувати 0,05 мг/кг.

Екстракт – прозора рідина без осаду і сторонніх домішок, з характерним для відповідної сировини запахом та присмаком. У екстрактах, виготовлених з горобини, чорниці, гранату, обліпихи, сливи, чорноплідної горобини, чорної смородини допускається наявність непрозорості, масова частка осаду не повинна перевищувати 0,5 %.

В стандарті для відповідного виду екстракту встановлено масову частку сухих речовин, %, не менше для: виноградного – 62,0; журавлинового – 54,0; обліпихового – 44,0; чорносмородинового – 44,0; аличевого, вишневого, гранатового, грушевого, ожинового, кизилового, полуничного, малинового, червоносмородинового, горобинового, сливового, тернового, черешневого, чорничного, чорноплідногоробинового та яблучного – 44,0.

В екстрактах масова частка титрованих кислот у перерахунку на яблучну кислоту, %, повинна становити не менше, ніж для: аличевого – 7,0; виноградного – 1,8; вишневого, гранатового, кизилового, сливового – 5,0; грушевого (з дикорослих сортів) – 4,0; грушевого та яблучного (з культурних сортів) – 3,0; ожинового, полуничного, обліпихового, тернового, яблучного (з дикорослих сортів) – 6,0; журавлинового – 20,0; червоносмородинового – 11,5;

малинового, чорничного – 5,5; горобинового – 5,8; черешневого – 3,5; чорносмородиного – 9,0; чорноплідногоробинового – 4,5.

В екстрактах не допускається наявності пектинових речовин, мінеральних та рослинних домішок, крім того масова частка: сорбінової кислоти повинна бути не більше, ніж 1000 мг/кг, діоксиду сірки (у разі застосування десульфитованих соків для виробництва екстрактів) – не більше, ніж 0,01%, масова концентрація гідроксиметилфурфуролу – не більше, ніж 70 мг/ дм³.

Стандартом встановлено вимоги, яких необхідно дотримуватись під час приготування екстрактів, а також вимоги з електробезпеки, пожежобезпеки, вибухобезпеки, до технологічного устаткування, персоналу, охорони довкілля, утилізування.

Екстракти фасують у чисту, без сторонніх запахів, суху хімічно-стійку тару, виготовлену з корозійностійких матеріалів або емальовану всередині та дозволену для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Екстракти потрібно зберігати у закритих чистих, вентильованих темних приміщеннях за температури 0 – 20 °С, у теплу пору року допустиме тимчасове (до 5 діб) підвищення температури зберігання до 25 °С. Строк придатності екстрактів становить один рік від дати виготовлення.

Кожна парія екстрактів підлягає приймальному контролю за зовнішнім огляданням на цілісність та неушкодженість, органолептичними та фізико-хімічними показниками, якістю пакування та маркування.

Впровадження ДСТУ Екстракти плодів та ягідні для лікєро-горілчаного виробництва. Технічні умови створить умови для проведення належного оперативного контролю на стадії виготовлення екстрактів, що сприятиме підвищенню ефективності роботи підприємств лікєро-горілчаної галузі.

Література

1. Домарецкий, В.А. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: учеб. пособие./ В.А Домарецкий.– М.: Форум, 2007. – 444 с.