

34. Дослідження показників якості безалкогольних напоїв

Марина Гулевата, Світлана Усатюк

Національний університет харчових технологій

Вступ. На сьогодні індустрія безалкогольних напоїв розвивається динамічно, постійно розширюється асортимент за рахунок напоїв, виготовлених із концентратів, настоїв з пряно-ароматичної сировини, які володіють не тільки приємними смаковими властивостями, але й виявляють корисну дію для споживача. Поруч зі створенням нових напоїв, з'являються й нові фальсифіковані, які є небезпечними і несуть серйозну загрозу для життя і здоров'я населення.

Тому актуальним є дослідження показників ідентифікації безалкогольних напоїв відповідно до вимог нормативної документації.

Матеріали і методи. Для ідентифікації відповідності якості безалкогольних напоїв ПАТ “Оболонь” нормативній документації були відібрані зразки напоїв: “Живчик з яблучним соком”, “Живчик негазований”, “Живчик Унік”, “Ситро” та “Квас Богатирський”. Використано органолептичні, фізико-хімічні методи та методи математичного аналізу оброблення результатів.

Результати. Проведено дослідження з встановлення відповідності маркування напоїв вимогам нормативної документації. Встановлено, що маркування містить не всю обов'язкову інформацію. На жодному з них не було даних щодо відсотку сторонніх синтетичних добавок, а також у тих зразках, де їх не повинно бути, не вказано, що вони виготовлені без синтетичних добавок. Така інформація надається з метою запобігання введення в оману споживача.

У дослідних зразках відсутні застереження стосовно вживання безалкогольного напою дітьми, хоча згідно з рекомендаціями МОЗ України є обмеження щодо споживання дітьми до 7 років напоїв, що містять барвники, ароматизатори, підсолоджувачі.

Проведено експериментальні дослідження зразків напоїв з використанням дескрипторно-профільного методу за 5-бальною шкалою. Метод надає змогу провести профілювання продукції та встановити рівень якості окремих зразків.

За результатами проведеної органолептичної оцінки напоїв можна зробити висновок, що всі зразки мають добру якість. Найкращі показники якості має “Живчик з яблучним соком” (найбільш вагомий вплив мали такі показники, як: зовнішній вигляд, смак та колір), а порівняно гіршу – “Оболонь Ситро”. З метою наочного сприйняття результатів дослідження побудовано профілограми для порівняння напоїв (рис. 1, 2).

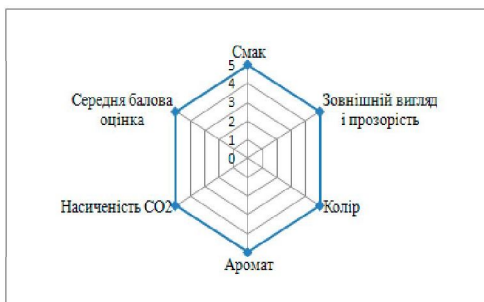
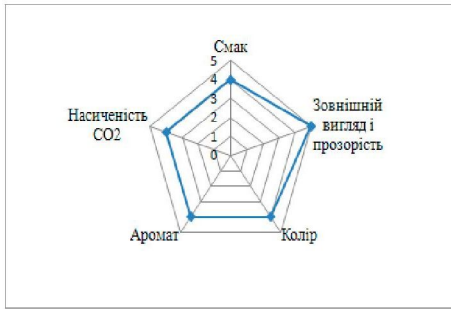


Рис. 1 – Профілограма напою “Живчик з яблучним соком”



**Рис. 2 – Профілограма напою
“Оболонь Ситро”**

Проведені дослідження з визначення масової частки сухих речовин у напоях показали, що найбільшу їх кількість містять зразки "Живчик з яблучним соком" (5,9 %) та "Живчик негазований" (5,7 %), а найменшу - "Живчик Унік" (2,9 %), що пояснюється нижчим вмістом яблучного соку (6 %).

Визначення кислотності у досліджуваних зразках проводили методом потенціометричного титрування з обов'язковим попереднім вилученням основної кількості діоксиду вуглецю з газованих напоїв. Отримані дані показали, що значення рН напоїв "Живчик з яблучним соком", "Живчик негазований" та "Живчик Уніка" складає 4,3; 4,2 та 4,1 відповідно, що пояснюється додаванням лимонної та аскорбінової кислот з натуральним яблучним соком, що вноситься. Зразки "Оболонь Ситро" та "Квас Богатирський" мають значно вищі значення рН - 4,6 та 5,5 відповідно, тому що виготовлені без додавання соку.

Висновки. У результаті аналізу ідентифікаційних показників встановлено, що досліджені зразки напоїв мають неповну інформацію в маркуванні. Вміст СР у напої "Живчик з яблучним соком" у 2 рази вищий, ніж у напої "Живчик Унік", а у напої "Живчик негазований" - майже у 2 рази. рН напоїв з додаванням яблучного соку "Живчик з яблучним соком", "Живчик негазований" та "Живчик Уніка" знаходиться в межах 4,1...4,3, в той час як рН напоїв "Оболонь Ситро" та "Квас Богатирський", які виготовлені без додавання соків, складає 4,6...5,5.

Література

1. Бірта Г. О. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва: монографія / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. - Полтава : ПУЕТ, 2012 - 275 с.
2. Вишневецька О. В. Розвиток ринку продуктів харчування в Україні / О. В. Вишневецька // Економіка АПК. - 2012. - № 7 (213). - С. 37-43.
3. Ромоданова В. Функціональні продукти харчування до нашого столу / В. Ромоданова, К. Хомяк // Газета «Університет «Україна». - 2011. - №3-4. - С. 18 - 20.