

УДК 658. 62:641.88

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ТОМАТНОГО СОУСА

*Талягина Г.Ш., Милиская В.А., Романова Д.С.,
студентки 4 курса ФВМСиб
Научный руководитель – Феоктистова Н.А., к.б.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: томатный соус, органолептические показатели качества, микрофлора, физико-химические.

Статья посвящена экспертизе качества томатного соуса 8 наименований. Оценка микробиологических показателей качества томатных соусов проведенная нами по образцам 8 партий, показала, что количество БВППП в исследованных пробах находится в пределах нормативов, но вызывает опасения в виду возможного пищевого отравления

Цель работы – провести экспертизу качества томатного соуса разных товаропроизводителей. **Методология работы отражена в исследованиях ученых Ульяновской ГСХА [1-5].**

Проведенные нами исследования по изучению органолептических и физико-химических показателей качества соусов томатных «Соус Тако нежный» (Швеция), «Соус томатный для болоньезе DOLMIO® «Традиционный» (Россия), «Соус томатный с базиликом «Barilla» (Италия), «Соус томатный оригинальный «Хреновина» (Россия), «Краснодарский любительский» ТМ «Волжская элита» (Россия), «Краснодарский» ТМ «КУХМАСТЕР» (Россия), «Сацабели» ТМ «РУНА» (Россия) и «Хреновина» ТМ «Славянский дар» (Россия) показали, что упаковка герметичная – стеклянная банка с металлической крышкой. Органолептические показатели объектов исследований определяли по требованиям ГОСТ 17471-83 «СОУСЫ ТОМАТНЫЕ. Технические условия. Tomato-sauces. Specifications». Установлено, что показатели «внешний вид и консистенция», «вкус и запах», «цвет» соответствуют требованиям вышеназванного документа. Мы определили, что массовая доля поваренной соли находится в приемлемом ГОСТ 17471-83 диапазоне 1,8-2,3%, примесей растительного происхождения, минеральных и посторонних примесей – не выявлено, что говорит о высоком качестве реализуемых на продовольственном рынке Ульяновской

области томатных соусов с возможностью их импортозамещения отечественными торговыми марками.

Результаты исследований показывают, что количество бактерий, вызывающих порчу продуктов питания в исследованных пробах томатных соусов изменяется в пределах от $1,3 \times 10^2 \pm 0,8 \times 10^2$ до $5,3 \times 10^3 \pm 2,4 \times 10^3$ колониеобразующих единиц на грамм продукта. Затем изучаемые культуры были сгруппированы по культуральным свойствам (рост на жидкой и плотной питательных средах) в условные группы. Идентифицированы виды *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis*, *Bacillus pumilus (mesentericus)*, *Bacillus mycoides*, *Bacillus megaterium*. Нами установлено, что в пробах томатного соуса не было выявлено мезофильных анаэробных микроорганизмов, которые и не допустимы в пробах томатного сока. Оценка микробиологических показателей качества томатных соусов проведенная нами по образцам 8 партий, показала, что количество БВППП в исследованных пробах изменяется в пределах от $1,3 \times 10^2 \pm 0,8 \times 10^2$ КОЕ/г до $5,3 \times 10^3 \pm 2,4 \times 10^3$ КОЕ/г, что находится в пределах нормативов, но вызывает опасения в виду возможного пищевого отравления.

Библиографический список

1. Васильев, Д.А. Внедрение результатов научно-исследовательской работы в образовательный процесс / Д.А. Васильев, Н.А. Феоктистова, М.А. Лыдина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2013. - С. 34-39.
2. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебно-методический комплекс. Том 2// Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров.– Ульяновск: УГСХА, 2008. - С. 32-33.
3. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами-товароведами / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции. – Ульяновск, 2011. - С. 153-168.
4. Выделение бактерий вида *Bacillus mesentericus* из объектов санитарного надзора / Н.А. Феоктистова Н.А., М.А. Юдина, Д.А. Васильев [и др.] // Молодежь и наука XXI века. Материалы III-й международной научно-практической конференции молодых ученых. - Ульяновск, 2010. - С. 82-84.

5. Феоктистова, Н.А. Результаты сравнительного анализа бактериологических методов исследований какао-порошка на наличие бацилл, вызывающих порчу продуктов питания (БВППП) / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2015. - № 1 (29). – С. 69-76.

EXAMINATION OF QUALITY OF TOMATO SAUCE

Talyagina G. Sh., Miliskaya VA., Romanova D. S.

Keywords: *tomato sauce, organoleptic indicators of quality, miuroflor, physical and chemical.*

Article is devoted to examination of quality of tomato sauce of 8 names. The assessment of microbiological indicators of quality of tomato sauces which is carried out by us on samples of 8 parties has shown that the quantity of BVPPP in the studied tests is in limits of standards, but causes fears in a type of possible food poisoning.