

УДК 65.51.03

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Гановичева Е.П., Насибуллина Д.М., 4 курс

факультет ветеринарной медицины

Научный руководитель: к.б.н., доцент Ляшенко Е.А.

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: лимонад, маркировка, напиток, экспертиза

Работа посвящена исследованию безалкогольных газированных напитков четырех видов. Для исследования качества безалкогольных газированных напитков были взяты торговые марки: «Пепси», «Фанта», «Кока-кола» и «Спрайт». Дано заключение о соответствии (несоответствии) нормам для данных напитков по результатам проведенной экспертизы.

Лимонад - это обобщенное название сладких фруктовых или ягодных, чаще газированных, напитков. Они обладают прохладительными свойствами и с удовольствием употребляются как детьми, так и взрослыми. Качество «лимонадов» переживало и взлеты и падения.

В последнее время все больше увеличивается ассортимент безалкогольных напитков в России. Зачастую производители для того, что бы снизить себестоимость продукции разрабатывают различные технические условия, по которым в дальнейшем выпускают продукцию [5].

Поэтому целью исследовательской работы является экспертиза качества безалкогольных газированных напитков по органолептическим и микробиологическим показателям качества.

Для исследования качества безалкогольных газированных напитков были взяты торговые марки «Пепси», «Фанта», «Кока-кола», «Спрайт», реализуемые в универсаме «Магнит».

Органолептические показатели - прозрачность, цвет, аромат и вкус - определяют с помощью органов чувств (зрением, обонянием, осязанием) [1, 2, 3].

Из приведенных данных следует, что безалкогольные напитки, поступающие в реализацию, соответствуют требованиям стандарта (ГОСТ Р 52844-2007).

В напитках определялись следующие микробиологические показатели, нормируемые СанПин 2.3.2. 1078-01: КМАФАнМ, БГКП, дрожжи и плесени [4]. Результаты анализов представлены в таблице 2.

Из таблицы следует, что все микробиологические показатели напитков соответствуют требованиям СанПин.

Таблица 1 - Оценка органолептических свойств безалкогольных напитков разных торговых марок, реализуемых универсамом «Магнит»

Показатели	Кока-кола	Пепси	Спрайт	Фанта
Наименование и местонахождение изготовителя	Изготовлено с разрешения The Coca-Cola Company ООО «Кока-кола ЭйчБиСи Евразия». (СА) Россия, 443044, г. Самара, п. Зубчаниновка, ул. Магистральная, 80.	Изготовлен из консерванта и по технологии компании «ПепсиКо Инк.», 142700, РФ, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, промзона «ВЗ ГИАП», корп. 452.	Изготовлено с разрешения The Coca-Cola Company ООО «Кока-Кола ЭйчБиСи Евразия». (МО) Россия, 119633, г.Москва, ул. Новоорловская, 7.	Изготовлено с разрешения The Coca-Cola Company ООО "Кока-кола ЭйчБиСи Евразия Россия, Нижний Новгород, ул. Баумана, дом. 66.
Цвет	Прозрачная жидкость	Прозрачная жидкость	Прозрачная жидкость	Прозрачная жидкость
Вкус	Характерный для данного вида напитка	Характерный для данного вида напитка	Характерный для данного вида	Характерный для данного вида
Полнота налива	0,5 (+ 0,1)	0,5 (0)	0,46 (- 0,05)	0,46 (-0,04)
Вид упаковки	Бутылка пластиковая, кронен-пробка	Бутылка пластиковая, кронен-пробка	Бутылка пластиковая, кронен-пробка	Бутылка пластиковая, кронен-пробка

Таблица 2 – Санитарно-микробиологические показатели безалкогольных напитков разных торговых марок, реализуемых универсамом «Магнит»

Наименование напитка	КМАФАнМ КОЕ/см ³ (не более 100)	БГКП в 100 см ³	Дрожжи и плесени КОЕ/г	Вывод о соответствии СанПин 2.3.2. 1078-01
«Кока-кола»	10	Не обнаружены	Не обнаружены	соответствует
«Пепси»	10	Не обнаружены	Не обнаружены	соответствует
«Спрайт»	5	Не обнаружены	Не обнаружены	соответствует
«Фанта»	1	Не обнаружены	Не обнаружены	соответствует

Библиографический список:

1. ГОСТ Р 52844-2007 «Напитки безалкогольные тонизирующие. Общие технические условия <http://www.garant.ru> Информационно-правовой портал «Гарант»
2. ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»<http://www.garant.ru> Информационно-правовой портал «Гарант»
3. ГОСТ 6687.5-86 «Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции»<http://www.garant.ru> Информационно-правовой портал «Гарант»
4. СанПиН 2.3.2.1078-01<http://www.garant.ru> Информационно-правовой портал «Гарант»
5. <http://mikrobio.ho.ua/contents-4-2-5.html>

EXAMINATION OF QUALITY OF THE SOFT AERATED DRINKS ON ORGANOLEPTIC AND MICROBIOLOGICAL INDICATORS

Ganovicheva E.P. Nasibullina D. M., Lyashenko E.A.

Keywords: lemonade, labeling, beverage expertise.

Work is devoted to research of the soft aerated drinks of four types. For research of quality of the soft aerated drinks trademarks were taken: "Pepsi", "Fanta", "Coca-Cola" and "Sprite". The conclusion about compliance (discrepancy) to norms for these drinks by results of the carried out expertize is drawn.

УДК 619:616-07

МЯСО ИЗ ПРОБИРКИ

Афанасьева Е.М., 5 курс, факультет ветеринарной медицины

Научный руководитель: к.б.н., ст. преподаватель Барт Н.Г.

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им П.А. Столыпина»

Ключевые слова: биологические ткани, культивируемое мясо, стволовые клетки, биореактор.

Работа посвящена проблеме получения искусственного мяса, так называемого «Мясо из пробирки». При изучении данной проблемы авторами был проведен обзор и анализ литературных данных. Существуют исследование, опубликованное в 2011 году, в котором установлено что при условии выращивания мяса "в пробирке" на субстрате из цианобактерий, в сравнении с обычным мясом, требуется приблизительно на 7-45 % меньше энергии, на 99 % меньше земли, на 82-96 % меньше воды и создаёт на 78-96 % меньше выбросов парниковых газов. Мясо из пробирки, также известное как культивируемое мясо или искусственное мясо – это мясо, которое никогда не было частью живущего, полноценного животного. В нескольких современных исследовательских проектах пытаются выращивать мясо в пробирке экспериментально, хотя пока что до производства культивируемого мяса для общественного потребления дело не дошло. На первом этапе скорее всего будет производиться мясной фарш, а долгосрочной целью является выращивание полноценной культивированной мышечной ткани. Потенциально мышечную ткань любого животного можно выращивать в пробирке. Некоторые учёные утверждают, что эта технология готова для коммерческого использования, и просто нужна компания, которая освоит её. Культивированное мясо в настоящее время довольно дорого, но ожидается, что цена со временем уменьшится и будет на уровне производства курятины обычным способом. Мясо из пробирки не следует путать с имитацией мяса, которое является вегетарианским продуктом, произведённым из растительного белка, чаще всего из соевого или пшеничного. Мясо из пробирки иногда называют мясом, «выращенным в лаборатории».