

- утвержд. в декабре 1935г., январь 1988 г., апрель 1988 г., декабре 1989 г. (ИУС2-86, 7-88, 4-90).М.: Издательство стандартов, 1976, - с. 7
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Введен в действие от 29.12.2003 г. № 401-ст. М.:Стандартинформ, 2006, - с. 41
 3. Чепурной И.П. , Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник.- 2-е изд.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005.- 416 с.
 4. Шепелев А. Ф., Печенежская И.А., Шмелев А.В., Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебное пособие. – Ростов н/ Д: издательский центр «МарТ», 2001.- 224с.

EXAMINATION OF THE QUALITY COCOA POWDER

Sharov, V.O., Bessonova O. V.

Keywords: *cocoa powder, cocoa, quality examination.*

Summary. *Cocoa powder is the fine cocoa cake remaining after the partial removal of oil from the cocoa mass, with the addition of various flavoring and aromatic substances.*

УДК 638.16: 006.354

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НАТУРАЛЬНОГО ЦВЕТОЧНОГО МЁДА

Шлегель Н.В., студентка 4 курса факультета ветеринарной медицины
Клок Т.Н., студентка 4 курса факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель – *Бердова А.К.*, ассистент

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: *ветеринарно-санитарная экспертиза, фальсификация, натуральный цветочный мёд.*

Аннотация. *Работа посвящена ветеринарно-санитарной экспертизе 3 образцов цветочного мёда, с целью определения доброкачественности и выявления возможной фальсификации. Проанализированы результаты определения качества мёда по органолептическим и физико-химическим*

показателям. На основе анализа и обобщения результатов подведены итоги о натуральности исследованных образцов.

Мёд является ценнейшим продуктом питания с прекрасными вкусовыми, питательными и диетическими свойствами. Сегодня внедрение новых пищевых технологий позволяют придать продукту самые различные цвета, запахи, консистенцию и даже определенный срок хранения. Все чаще контрафактная продукция занимает ведущее положение на рынке, вытесняя легальные товары [1].

Целью данной работы является ветеринарно-санитарная экспертиза трех образцов натурального цветочного мёда по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТ Р 54644-2011 Мёд натуральный. Технические условия.

Материалы и методы исследования: Исследования проводились на базе учебно-научной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической безопасности и зооигиены ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина. Объектом исследования служили 3 образца цветочного натурального меда: образец №1 – «Мёд таежный», №2 – «Живая сила», №3 – «Медвеница. Мёд таежный».

Результаты и их обсуждение. В соответствии с требованиями ГОСТ Р 54644-2011 Мёд натуральный. Технические условия были изучены упаковка и маркировка у трех образцов мёда. Изучение маркировки и упаковки образцов показало, что все образцы соответствуют требованиям нормативного документа.

Органолептическое исследование. Образец №1 имел бледно-желтый цвет, №2 – светло-коричневый, №3 – ярко-желтый. Наблюдалась полная мелкозернистая кристаллизация у всех образцов. Аромат был приятный и хорошо выражен у образцов № 1 и №2, слабо выражен у образца №1. Сладкий приятный вкус с кисловатым послевкусием у «Мёда таежного» и «Медвеницы. Мёда таежного» и с горьковатым послевкусием у мёда «Живая сила». Признаков брожения и механических примесей не наблюдалось.

Физико-химические показатели. При определении качества меда одними из основных показателей являются: массовая доля, кислотность, наличие свекловичной и крахмальной патоки, крахмала, муки. Массовую долю воды в мёде определяли с помощью ареометра. Согласно полученным результатам, её процентное содержание соответствует требованиям стандарта во всех трёх образцах. Общая кислотность заявленных образцов № 1 - 6,5; № 2 - 8,5 и №3 - 8,5, при максимально допустимой величине не более 4,0. Повышенная кислотность может быть признаком закисания меда и накопления в нем уксусной кислоты или искусственного расщепления сахарозы в присутствии кислот. Наличие падевого мёда, крахмальной патоки, крахмала и муки не обнаружено. Однако в образце № 1 присутствуют следы свекловичной патоки.

Выводы. На основании полученных данных следует, что отобранные образцы мёда по органолептическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ Р 5464 –2011 «Мёд натуральный. Технические условия», по физико-химическим показателям у всех трех образцов общая кислотность превышает допустимый уровень (№ 1- в 1,6 раз, № 2 и № 3 в 2,1 раза), что является признаком закисания мёда или искусственного расщепления сахарозы в присутствии кислот; обнаружены следы свекловичной патоки у образца № 1.

Исходя из вышесказанного, исследуемые образцы цветочного натурального мёда подлежат экспертизе по дополнительным показателям в соответствии с требованиями пункта 4.1.5 ГОСТ Р 54644–2011 «Мёд натуральный. Технические условия» для определения доброкачественности.

Библиографический список:

1. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учеб. справ. пособие / В.М. Позняковский [и др.]. – Новосибирск, 2007. – 208 с.

**VETERINARY-SANITARY EXAMINATION OF
NATURAL FLOWER HONEY**

Schlegel N.V., Klok T.N., Berdova A.K.

Key words: *veterinary-sanitary examination, falsification, natural flower honey.*

Summary. *The work is devoted to veterinary-sanitary expertise 3 flower honey samples, to determine purity and identify possible fraud. We analyzed the results to determine the quality of honey on organoleptic and physico-chemical parameters. Based on the analysis and synthesis of the results the results of the naturalness of the investigated samples.*