

ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Патай Вадим Максимович, студент кафедры технологии производства и переработки с/х. продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: patajv@mail.ru

Бабыкин Егор Сергеевич, студент кафедры технологии производства и переработки с/х. продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», gmail: egorbabykin1423@gmail.com

Одинцова Арина Александровна, преподаватель кафедры управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: odintsowaarina@rgau-msha.ru

Михайлова Кермен Владимировна, к.т.н., доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: mikhaylovakv@rgau-msha.ru

Аннотация: в статье представлены данные по проведению экспертной оценки соковой продукции.

Ключевые слова: яблочный сок, дескриптор вкуса, профилограмма, качество, витамины, органолептические показатели.

Во фруктах содержится много полезных веществ: витамины, витаминоподобные вещества, фенольные соединения, флавоны, антоцианы, дигидрохлоралканы, макро- и микроэлементы, калий, кальций, магний, цинк, железо, органические кислоты, яблочная, лимонная, янтарные кислоты, клетчатку. [4] В ходе исследования были отобраны и проанализированы соки популярных производителей, согласно ГОСТ 32101-2013, ГОСТ 32103-2013 была сформирована таблица 1. [1,2,3]

Таблица 1

Анализ торговых марок соковой продукции

| Тип соковой продукции | Прямого отжима | | | Восстановленный | | |
|-----------------------|--|--------------------------|---------------------|--|----------------------------|-------------------|
| | Образец №1 (J7) | Образец №2 (Дары Кубани) | Образец №3 (Добрый) | Образец №4 (SWELL) | Образец №5 (Сады Придонья) | Образец №6 (RICH) |
| Внешний вид | Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью яблок | | | Однородная прозрачная жидкость без мякоти. | | |
| Осветленный | - | | | Прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. | | |
| С мякотью | Однородная текучая жидкость с равномерно распределенной мякотью яблок по всей массе сока. | | | - | | |

| | | | | | |
|---------------|--|---|---|---|--|
| Вкус и аромат | Натуральный, хорошо выраженный вкус яблочного сока, прошедшего тепловую обработку. | | Хорошо выраженный, свойственный концентрированному яблочному соку, со слабокислым привкусом | Хорошо выраженный, свойственный концентрированному яблочному соку, с сладким привкусом. | Хорошо выраженный, свойственный концентрированному яблочному соку, с кислым привкусом. |
| Цвет | Однородный по всей массе, желто-коричневый цвет, свойственный яблочному соку | Однородный по всей массе, коричневатожелтый цвет, свойственный яблочному соку | Однородный по всей массе, свойственный цвету яблочного сока прямого отжима, который впоследствии восстановили | | |

Была проведена потребительская оценка. Для дегустации отобраны два вида соковой продукции: восстановленный и свежееотжатый пастеризованный по 3 производителя на каждый. Дегустационная комиссия состояла из 5-ти человек. На основании данных экспертной оценки была составлена таблица дескрипторов вкуса соковой продукции. Результаты представлены в таблице 2

Таблица 2

Дескрипторы вкуса соковой продукции

| Показатели дескрипторов вкуса по 10 бальной шкале/образцы соковой продукции | Образец №1 (J7) | Образец №2 (Дары Кубани) | Образец №3 (Добрый) | Образец №4 (SWELL) | Образец №5 (Сады Придонья) | Образец №6 (RICH) |
|---|-----------------|--------------------------|---------------------|--------------------|----------------------------|-------------------|
| яблочный | 7,0 ± 0,4 | 7,6 ± 0,4 | 6,8 ± 0,4 | 7,4 ± 0,4 | 8,8 | 8,8 ± 0,4 |
| водянистый | 2,0 ± 0,2 | 2,2 ± 0,2 | 3,6 ± 0,4 | 3,8 ± 0,2 | 3,8 ± 0,2 | 2,8 ± 0,4 |
| насыщенный | 8,8 ± 0,4 | 8,0 ± 0,0 | 8,0 ± 0,4 | 7,4 ± 0,2 | 6,2 ± 0,4 | 6,5 ± 0,2 |
| кислые | 5,4 ± 0,4 | 4,8 ± 0,2 | 5,5 ± 0,2 | 3,0 ± 0,0 | 3,8 ± 0,2 | 6,8 ± 0,4 |
| сладкие | 5,8 ± 0,2 | 7,2 ± 0,2 | 5,0 ± 0,0 | 6,8 ± 0,2 | 7,6 ± 0,2 | 5,8 ± 0,2 |
| вяжущий | 2,0 ± 0,0 | 1,4 ± 0,4 | 1,6 ± 0,4 | 2,8 ± 0,4 | 2,6 ± 0,2 | 3,2 ± 0,2 |
| посторонний | 1,0 ± 0,0 | 1,0 ± 0,4 | 1,6 ± 0,4 | 1,0 ± 0,0 | 1,2 ± 0,2 | 1,0 ± 0,0 |

Производитель товара, основываясь на потребительских требованиях и предпочтения, достигает определенного уровня конкурентоспособности своего продукта. Было проведено социологическое исследование и, на его основе, составлена профилограмма, отражающая дескрипторы вкуса разных представителей соковой продукции (рисунок 1). [5]

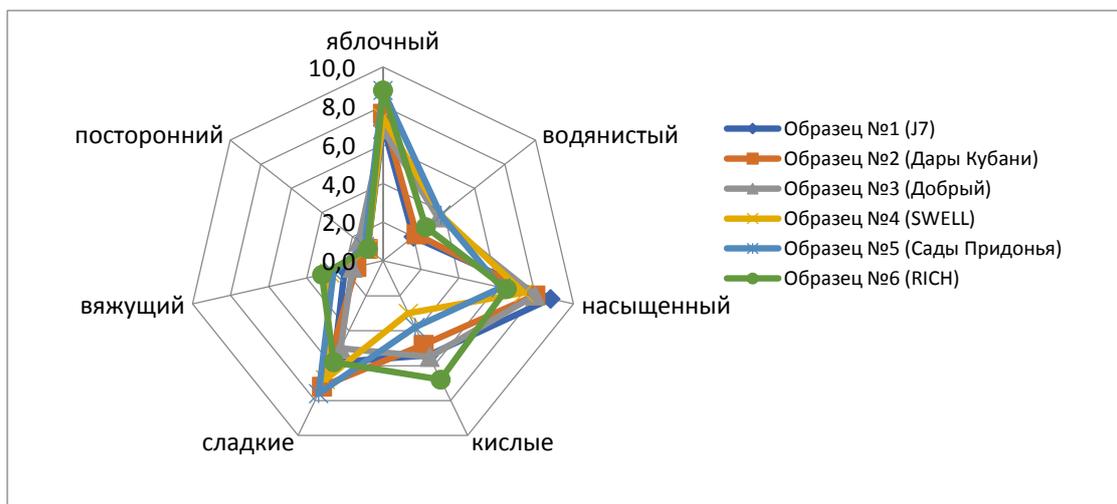


Рисунок 1. Профилограмма дескрипторов вкуса соковой продукции

Исходя из полученных результатов исследования, образцы пастеризованной соков прямого отжима между собой отличаются в незначительных пределах, но относительно восстановленной соковой продукции уже явно заметна разница. Восстановленная соковая продукция более приятна по органолептическим показателям, а также между всеми образцами присутствует различия по отдельным дескрипторам вкуса, что говорит о наличии индивидуального подхода производителя к своему потребителю. Одним из важных показателей качества продукции является его вкусовые свойства, оценивающиеся потребителя, поэтому для лучшей конкурентоспособности соковой продукции производители проводят дегустационные оценки среди покупателей.

Библиографический список

1. Технический регламент Таможенного союза "На соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС - 023 – 2011). Электронный ресурс: официальный сайт Росстандарта. URL: <http://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/technicalregulationses> (дата обращения: 9.11.2022)
2. ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. Электронный ресурс: URL: <http://internet-law.ru/gosts/gost/55289/> (дата обращения: 9.11.2022)
3. ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия. Электронный ресурс: URL: <http://internet-law.ru/gosts/gost/55125/> (дата обращения: 9.11.2022)
4. «POLYPHENOLS OF APPLES AND THEIR POTENTIAL HEALTH BENEFITS». Электронный ресурс: URL: http://www.novapublishers.com/wp-content/uploads/2019/10/978-1-62081-809-1_ch16.pdf (дата обращения: 9.11.2022)
5. Дунченко Н.И., Янковская В.С. методическое указание к выполнению практических занятий по дисциплине квалиметрия. М: «Принт24», 2019

Expert assessment of juice products

***Patai V. M.**, student of the Department of Production Technology and Agricultural Processing. products, Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

***Babykin E. S.**, student of the Department of Production Technology and Agricultural Processing. products, Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

***Odintsova A. A.**, Lecturer of the Department of Quality Management and Commodity Science of Products, Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

***Mikhailova K. V.**, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Quality Management and Commodity Science of Products, Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

Abstract: *the article presents data on the expert evaluation of juice products.*

Key words: *apple juice, taste descriptor, profilogram, quality, vitamins, organoleptic indicators.*

УДК 634.8.076

ВЛИЯНИЕ БИОХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, ПРОТЕКАЮЩИХ В ВИНОГРАДЕ, НА ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ВИНА

***Патай Вадим Максимович**, студент технологического института, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: patajv@mail.ru*

***Бабыкин Егор Сергеевич**, студент технологического института, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», gmail: egorbabykin1423@gmail.com*

***Михайлова Кермен Владимировна**, к.т.н., доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: mikhaylovakv@rgau-msha.ru*

Аннотация: *в статье приведен ряд биохимических процессов, происходящих в винограде, виноматериале и готовой продукции, а также болезни и вредители, влияющие на качество готовой продукции.*

Ключевые слова: *биохимия виноградного сырья, болезни и вредители винограда, химические процессы, протекающие в виноматериале, формирование качества готовой продукции.*