

Рассчитали коэффициент светопоглощения (ϵ , л/(моль·см)) по формуле $\epsilon = A / (c \cdot l)$ и цветность растворов сахара (f , градус цветности) исходя из формулы $f = (10 \cdot \epsilon) / 0,16$. Цветность образцов сахара составила соответственно, град. цветности: образец № 1 — 0,019; образец № 2 — 0,028; образец № 3 — 0,010; образец № 4 — 0,018. Согласно требованиям ГОСТ 33222-2015 цветность сахара не должна превышать 0,8 градусов цветности, следовательно, все исследованные образцы соответствуют стандарту.

<http://edoc.bseu.by>

К. В. Боярова, А. П. Лагода, А. В. Краснова, И. Н. Марцуль
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — И. Н. Марцуль, канд. с.-х. наук, доцент

ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ БГЭУ КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Проблема качества товаров тесно связана с проблемой контроля. Контроль качества осуществляется путем сравнения товаров по различным показателям, специфическим для каждого вида продукта, с требованиями, зафиксированными в соответствующей нормативно-технической документации: ГОСТах, ОСТах, РСТ, СТП. Соблюдение стандартов является обязательным для всех без исключения предприятий, стандартам в нашей стране придан характер правовой нормы.

В системе торговли качество кондитерских изделий контролируют товароведы-эксперты и лица, осуществляющие приемку товаров на базах и в розничной торговле, Государственная инспекция по качеству товаров и торговле, органы госнадзора.

Исследование кондитерских изделий начинают с органолептической оценки и взвешивания изделий. Кондитерские изделия должны соответствовать показателям безопасности, а также регламентированым органолептическим и физико-химическим показателям.

Кроме того, проверяется соблюдение режимов технологического процесса; условия и сроки хранения, реализации; полнота вложения сырья (пищевая ценность).

Важными показателями при органолептической оценке в тортах и пирожных являются эстетический внешний вид, художественное оформление поверхности кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Форма должна соответствовать данному наименованию изделий, быть правильной, без изломов и вмятин, с равным обрезом для нарезных изделий. Вкус, запах, цвет должны соответствовать данному наименованию, без посторонних привкусов и запахов. Разрезав изделие на четыре части (вдоль и поперек), определяют его вид на разрезе. Вкус определяют, пробуя изделие целиком, а затем отдельно основу, крем или помаду. Результаты органолептической оценки заносят в лабораторный журнал.

В соответствии со списком нормируемых физико-химических показателей изделия из муки контролируют на содержание влаги или сухих веществ, жира, сахара (сдобные изделия), общую (титруемую) кислотность; щелочность (в изделиях с разрыхлителем).

Правильность вложения спиртных напитков в сиропы для промочки кондитерских полуфабрикатов контролируют по количеству спирта. В случае подозрения замены сливочного масла маргарином проводят качественные и количественные анализы. Наличие яиц определяют в тесте (например, оболочке блинчиков).

Наряду с контролем качества кулинарных и кондитерских изделий (а также прочей кулинарной продукцией) технологические и санитарно-технологические пищевые лаборатории осуществляют контроль за правильностью проведения технологического процесса, для чего используют органолептические и физико-химические методы.

При изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности человека» мы получаем представление о производстве высококачественных кондитерских изделий, которое невозможно без постоянного технологического контроля качества перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции [1, 2].

Источники

1. *Зубченко, А. В.* Физико-химические основы технологии кондитерских изделий / А. В. Зубченко. — Воронеж : Воронеж. гос. технол. акад., 2001. — 389 с.

2. *Лурье, И. С.* Технохимический контроль сырья в кондитерской промышленности / И. С. Лурье. — М. : Колос, 2001. — 350 с.

<http://edoc.bseu.by>

А. С. Верховя, В. В. Протасюк, Е. В. Роголевич
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. Н. Лилишенцева, канд. техн. наук, доцент

МАСЛОЖИРОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Функциональные продукты для питания человека — это специальные пищевые продукты, позиционируемые производителями для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения. Такие продукты должны снижать риски различных заболеваний или иметь какие-то дополнительные преимущества в влиянии на физиологию потребителей по сравнению с обычными продуктами.

Основными технологическими решениями при разработке функциональных жировых продуктов являются:

- снижение общей калорийности;