

**УДК 664.863**

**Кунік О.М., Сарібєкова Д.Г., Салєба Л.В., Куриленко Т.**

Херсонський національний технічний університет, Україна

## **ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СОКІВ ТА НЕКТАРІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА**

**Kunik A., Saribekova D., Saleba L., Kurilenko T.**

### **EXPERT ASSESSMENT OF QUALITY OF JUICE AND NECTARS OF DOMESTIC PRODUCTION**

Згідно ДСТУ 4283.1:2007 «Консерви соки та сокові продукти» нектар виготовляють із натурального соку, і/або концентрованого соку, і/або пюре натурального, і/або концентрованого пюре.

Залежно від способу виготовлення, нектар отримують із м'якоттю, природно мутний або прозорий (освітлений чи неосвітлений).

Виробляючи нектари, до них можна додавати:

- окремо або в будь-якій комбінації один з одним наведені нижче цукри та/або їх розчини і сиропи, зокрема сахарозу, рідкий цукор, глюкозу, фруктозу, цукровий, інвертний, глюкозний, глюкозно-фруктозний сиропи;

- натуральні фруктові ароматизатори;

- аскорбінову кислоту (як антиокислювач);

- винну, лимонну, яблучну кислоти, лимонний і лаймовий соки (зокрема концентровані) у кількості не більшій ніж 5,0 г/дм<sup>3</sup> у перерахунку на зневоднену лимонну кислоту – для коригування цукрово-кислотного індексу;

- мед натуральний;

- дієтичні добавки, вітаміни, мінеральні речовини або їх комплекси;

- діоксид вуглецю (окрім соків з м'якоттю для дитячого харчування).

У випадку, якщо фруктові нектари (окрім призначених для дитячого харчування) виготовляють без додавання цукру (цукрів) чи з низькою енергетичною цінністю, цукор може бути цілком чи частково замінено дозволеними до використання підсолоджуючими речовинами.

У ході проведення перевірок додержання вимог стандартів, норм і правил під час виробництва, зберігання та реалізації соків і сокової продукції на підприємствах й оптових базах виникають питання стосовно одночасної дії ДСТУ 4283.1:2007 «Консерви. Соки та сокові продукти. Терміни та визначення понять», ДСТУ 4283.2:2007 «Консерви. Соки та сокові продукти. Номенклатура та вимоги», ГОСТ 657 – 79 «Соки плодови та ягідні з цукром. Загальні технічні умови» та ДСТУ 2074 – 92 «Продукти переробки овочів і фруктів. Терміни та визначення», ДСТУ 4150:2003 «Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштанних культур».

ДСТУ 4283.1:2007 і ДСТУ 4283.2:2007 розроблені з метою усунення труднощів, непорозуміння та суперечностей, які виникають у процесі виготовлення та реалізації сокової продукції, що стосується класифікації назв цієї продукції та вимог до маркування. У розділі I ДСТУ 4283.1:2007 вказано, що терміни, установлені цим стандартом, рекомендовано для використання, а не «обов'язкові для застосування», як це вказано в ДСТУ 2074 – 92. Тут також зазначено, що вимоги стандарту є рекомендованими, тому на практиці введення цих стандартів не полегшило роботу, а, навпаки, ускладнило її ще більше.

Мета роботи полягала у проведенні експертної оцінки соків та нектарів українського виробництва.

У дослідженні використовувались вітамінізовані мультифруктові нектари різних українських виробників (табл. 1).

Таблиця 1

## Досліджувані у роботі мультифруктові нектари

Назва	Виробник	Склад	Ціна, грн./об'єм, л
1. «Садочок» мультифруктовий нектар вітамінізований з м'якоттю стерилізований	ТОВ «Сандора»	Яблучний сік та пюре 27%, морквяне пюре 8%, мультифруктовий сік (соки яблука, апельсина, ананаса, бананове пюре, абрикосове пюре, соки лайма, лимона та маракуйї, пюре гуави та манго), цукровий сироп, глюкозно-фруктовий сироп, регулятор кислотності лимонна кислота, натуральний ароматизатор «Тропик», провітамін А (β-каротин)	5,8 / 0,2
2. «Disney Fairies» Нектар із суміші фруктів збагачений вітамінами пастеризований	СП «Витмарк-Україна» ООО	Натуральне пюре бананове концентроване 15%, яблучне 10%, абрикосове концентроване 6%, натуральні соки концентровані апельсиновий 2%, ананасовий 2%, цукровий сироп, глюкозно-фруктозний сироп, регулятор кислотності лимонна кислота, натуральний ароматизатор тропічних фруктів, вітамінна суміш: β-каротин, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , С, РР	6,5 / 0,125
3. «Соки України» Сік абрикосовий з м'якоттю, гомогенізований, стерилізований	ТОВ «Еко-сфера»	Пюре абрикосове 37%, глюкозно-фруктозний сироп або цукровий сироп, пюре яблучне 3%, регулятор кислотності лимонна кислота	10 / 0,2

Експертна оцінка за органолептичними (зовнішній вигляд, смак та аромат) та фізико-хімічними (вміст вітаміну С, титрована кислотність) показниками була проведена студентами групи ЗБХП напряму підготовки 6.051702 – технологічна експертиза та безпека харчової продукції Херсонського національного технічного університету (табл. 2).

Таблиця 2

## Експертна оцінка нектарів за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Назва	Органолептичні показники			Фізико-хімічні показники	
	колір	смак	запах	титрована кислотність, %	вміст вітаміну С, мг%
1. «Садочок»	Відповідно використаних компонентів			0,5	3,2
2. «Disney Fairies»				0,45	2,6
3. «Соки України»				0,45	5,8

Згідно з отриманими даними (табл. 2), колір, смак та запах досліджуваних соків та нектарів відповідають використаним компонентам. Титрована кислотність також відповідає нормам вказаним у ДСТУ 4150:2003. Вміст вітаміну С не регламентується, однак у 2 зразку фактичний вміст вітаміну (2,6 мг%) радикально відрізняється від зазначеного на упаковці – 7,4 мг%. Невеликий вміст вітаміну С також і в 1 зразку, хоча на упаковці зазначене додаткове збагачення досліджуваних нектарів вітамінами. Досить високий вміст вітаміну С визначено у 3 зразку – 5,8 мг%.