

номидаги нашриёти матбаа ижодий уйи// Т. 2014.

2. Жуманова У., Ахмедов Н. “Плётка остида ипак курти боқиш усулининг пилла хосилдорлигига таъсири”. //Зооветеринария. – Тошкент, 2013. -№3. 37-38 б.

3. Жўраев М., Умаров Ш.Р., Қўчқоров Ў., Холматов Д. Ўзбекистон Республикасида ташкил этилган тут навлари жаҳон коллекцияси таркибига кирувчи нав, шакл ва дурагай тутлар тавсифи. –Тошкент, 2010. 10-98-б.

УДК 664.144

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ГЛАЗИРОВАННЫХ КОНФЕТ С ВАФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Ишина А.С., Шагако Н.М.

ВГАВМ, г. Витебск

Конфеты – это изысканное угощение людей независимо от возраста, религии, национальности, профессии и модных тенденций. Согласно историческим данным, термин «конфеты» ввели в обращение не кондитеры, а аптекари – первые конфеты были использованы с лечебной целью [1]. В зависимости от рецептуры конфеты бывают: неглазированные – без покрытия глазурью; глазированные – полностью или частично покрытые глазурью; шоколадные с начинками разнообразной формы и рельефными рисунками на поверхности. Пищевая ценность конфет зависит от вида конфетных масс и обусловлена наличием в них комплекса необходимых организму человека веществ [1]. Значение конфет в питании заключается в их пищевой ценности. Основное отличие конфет, производимых в Республике Беларусь, состоит в том, что в шоколадную массу или глазурь допустимо добавлять максимум 5% эквивалентов какао-масла. В условиях рынка ассортимент и качество товара оценивает потребитель, следовательно, промышленность и торговля должны быть заинтересованы в комплексной оценке качества продукции, позволяющей характеризовать динамику *качества изделия* в целом на основе их сравнения с аналогичным товаром, параллельно проводить анализ качества по ряду показателей [2].

Цель исследования заключалась в анализе состава и сравнении качества наиболее часто приобретаемых глазированных конфет с вафельной начинкой на территориях Республики Беларусь и Российской Федерации.

Объектом исследования являлись конфеты глазированные «Аэрофлотские» кондитерской фабрики «Спартак», РБ и «KitKat темный» ООО «Нестле Россия», РФ.

Была проведена органолептическая оценка исследуемых образцов. Результаты исследований представлены в таблице 1. Исследовали состояние упаковки, обращая внимание на ее красочность, маркировку, плотность облегания подвертки и этикетки. Цвет определяли в развернутых конфетах при хорошем освещении.

В результате установлено: конфеты «Аэрофлотские» поштучно завернуты в синюю фольгированную обертку, «KitKat темный» – в красную фольгированную обертку. Обертки плотно облепали исследуемые образцы и легко с них отделялись. Маркировка четка нанесена на каждое исследуемое изделие. Цвет: конфеты

«Аэрофлотские» – коричневые, конфеты «KitKat темный» – темно-коричневые.

Изучен состав образцов и маркировка изделий (таблица 2). Конфеты «Аэрофлотские» кондитерской фабрики «Спартак» представляли собой конфеты с шоколадной глазурью, содержащие на разрезе хрустящие вафли, переслоенные конфетной массой, имеющей пенообразную структуру. Количество глазури у конфет составляло $36,0 \pm 3,4\%$. Вес одной конфеты – $13,6 \pm 0,38$ г. Пищевая ценность (100 г): белки – 3 г, жиры – 33 г, углеводы – 58 г. Энергетическая ценность: 543 ккал.

Таблица 1 – Органолептические показатели конфет

Наименование конфет	Показатели	Характеристика
«KitKat темный» ООО «Нестле Россия»	Вкус и запах	Свойственные наименованию изделия
	Форма	Правильная прямоугольная в виде батончика, без деформаций
	Поверхность	Ровная, с четким логотипом, видны светлые пятнышки
«Аэрофлотские», кондитерская фабрика «Спартак»	Вкус и запах	Свойственные наименованию изделия
	Форма	Правильная прямоугольная, без деформаций
	Поверхность	Волнистая, блестящая без трещин и пятен

«KitKat темный» ООО «Нестле Россия» представлял собой глазированные батончики с вафлей. Темный шоколад с едва ощутимой горчинкой.

Таблица 2 – Состав конфет

Конфеты	Состав
«Аэрофлотские», кондитерская фабрика «Спартак»	Шоколадная глазурь (сахарная пудра, какао тертое, какао-масло, эмульгаторы (соевый лецитин, E476), ароматизатор «Ванилин»), сахарная пудра, жир кондитерский (рафинированные дезодорированные растительные масла (подсолнечное, пальмовое), антиокислители (E319, лимонная кислота)), вафельный лист (мука пшеничная высшего сорта, продукты яичные, соль пищевая йодированная, разрыхлитель (натрий двууглекислый (сода пищевая)), какао-порошок, ароматизатор какао-продуктов.
«KitKat темный», кондитерская фабрика «Nestle»	Сахар, какао тертое, мука пшеничная (содержит глютен), жир специального назначения (масло пальмовое, эмульгатор (лецитин подсолнечный)), масло какао, молочный жир, какао-порошок с пониженным содержанием жира, эмульгаторы (лецитин соевый, E476), ароматизаторы натуральные (бисквит, ваниль), вещество для обработки муки (сульфат кальция), соль, разрыхлитель (гидрокарбонат натрия).

Слой шоколада довольно тонкий. Вафля под ним легкая, воздушная, с темной конфетной начинкой. Количество глазури у конфет составляло $32,5 \pm 2,4\%$. Вес одной конфеты, в среднем – $16,5 \pm 0,33$ г. Пищевая ценность (100 г): белки – 5,2 г, жиры – 28 г, углеводы – 59 г. Энергетическая ценность: 520 ккал.

В результате проведенных исследований было установлено, что состав глазури образца «KitKat темный» ООО «Нестле Россия» не соответствует темному шоколаду. Глазурь по результатам жирно-кислотного анализа представляет смесь

масла-какао и молочного жира. Жировая фаза шоколада содержала $9,2 \pm 0,9\%$ молочного жира, что для темного шоколада не характерно: согласно стандарту на аналогичный вид продукции темный шоколад изготавливается на основе какао-продуктов и сахара. Исследуемые конфеты не содержали заменителей масла какао.

По микробиологическим показателям конфеты соответствовали следующим показателям (таблица 3).

Таблица 3 – Микробиологические показатели конфет

Наименование конфет	Показатели	Количество
«KitKat темный» ООО «Нестле Россия»	Бактерии группы кишечных палочек, г	–
	Плесневые грибы, КОЕ в 1 г изделия	$0,2 * 10$
	Дрожжи, КОЕ в 1 г изделия	$0,1 * 10$
«Аэрофлотские», кондитерская фабрика «Спартак»	Бактерии группы кишечных палочек, г	–
	Плесневые грибы, КОЕ в 1 г изделия	–
	Дрожжи, КОЕ в 1 г изделия	$0,1 * 10$

По микробиологическим показателям конфеты «KitKat темный» и «Аэрофлотские» соответствуют требованиям безопасности.

Вывод:

1. Конфеты «Аэрофлотские» кондитерской фабрики «Спартак» соответствуют требованиям безопасности, вся информация о составе конфет присутствует на этикетке.
2. Конфеты «KitKat темный» соответствуют требованиям безопасности, но является товаром с замечаниями, так как состав глазури образца не соответствует темному шоколаду – содержит молочный жир. Маркировка товара не позволяет получить всю необходимую информацию о его потребительских свойствах.

Литература.

1. Ефремова, Е.Н. Товароведная оценка качества шоколадных конфет / Е.Н. Ефремова // Инновационные технологии в АПК. Материалы Международной научно-практической конференции / Мичуринский государственный аграрный университет. – Мичуринск, 2018. – С. 301–304.
2. Чечеткина, Н.М. Товарная экспертиза / Н.М. Чечеткина, Т.И. Путилина, В.В. Горбунева. – Ростов н/Д., 2000. – 512 с.

УДК 619:614.31

ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ НА ПРЕДПРИЯТИИ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Киндрок У.С.

ВГАВМ, г.Витебск

Введение. Программа безопасного производства пищевых продуктов широко внедряется во всем мире. Анализ мирового опыта в области вопросов безопасности пищевой продукции показывает, что изготовление высококачественной конкурентоспособной продукции невозможно без должного внимания к вопросам производственной санитарии и гигиены на предприятиях. Немаловажную роль при этом играет применение рациональных технологических режимов мойки и дезинфекции оборудования, современных моющих и дезинфицирующих средств.