

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ СИРОВИНИ І ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Дроздова Є.А., здобувач*

Одеський державний аграрний університет

Сировина і рослинні продукти в сучасних умовах досліджуються, в більшості випадків, лише органолептично. Встановлено, що сировина і продукти рослинного походження відповідають вимогам якості за органолептичними показниками, але за токсичністю вимогам якості відповідають лише 60-90% досліджених зразків.

Ключові слова: *продукти рослинного походження, органолептичні показники, токсичність, якість, безпека*

Вступ. Одним з основних завдань які стоять в сучасних умовах перед, ветеринарною медициною є контроль якості і безпеки сировини та готової продукції тваринництва і рослинництва [1]. В сучасних умовах відсутня чітко розроблена система контролю якості та безпеки фруктів, овочів та виготовленої з них продукції, яке, в основному, обумовлене тільки органолептичними дослідженнями, що не може гарантувати якість продукції [2,3,4,5].

Мета досліджень. Враховуючи вищевикладене перед нами було поставлене завдання – провести порівняльні дослідження якості та безпеки фруктів, овочів та виготовленої з них продукції за органолептичними показниками і загальною токсичністю.

Матеріал і методи досліджень. Дослідження проводили в лабораторії кафедри ветсанекспертизи Одеського державного аграрного університету. Органолептичні дослідження проводили згідно чинних Держстандартів, а визначення загальної токсичності за допомогою мікробіологічного методу з використанням інфузорій *Colpoda stainii* [6].

Результати досліджень. Проведеними дослідженнями встановлено, що всі досліджені зразки (табл. 1) виявились якісними за всіма органолептичними показниками. Проведені дослідження на загальну токсичність встановили (табл.2), що частина проб якісна за

Таблиця 1

Якість сировини і продуктів за органолептичними показниками

Продукт	К-ть зразків	Показники якості						
		колір	форма	стан поверхні	цілісність	розмір	запах	смак
Фрукти	10	відп.	відп.	відп.	відп.	відп.	відп.	відп.
Овочі	10	відп.	відп.	відп.	відп.	відп.	відп.	відп.
Сік фруктовий	10	відп.	-	-	відп.	-	відп.	відп.
Сік овочевий	10	відп.	-	-	відп.	-	відп.	відп.
Пюре фруктове	10	відп.	-	-	відп.	-	відп.	відп.
Пюре овочеve	10	відп.	-	-	відп.	-	відп.	відп.

Таблиця 2

Токсичність досліджуваної сировини і продуктів

Продукт	К-ть зразків	Ступінь токсичності							
		сильно токсично		помірно токсично		слабо токсично		не токсично	
		к-ть	%	к-ть	%	к-ть	%	к-ть	%
Фрукти	10	-	-	1	10	2	20	7	70
Овочі	10	-	-	1	10	-	-	9	90
Сік фруктовий	10	1	10	2	20	1	10	6	60
Сік овочевий	10	-	-	1	10	2	20	7	70
Пюре фруктове	10	-	-	-	-	3	30	7	70
Пюре овочеve	10	-	-	-	-	3	30	7	70

органолептичними показниками, володіє токсичністю в різній мірі. Як видно з таблиці помірною токсичністю володіли по 10% зразків фруктів, овочів і соків овочевих, 20% – соків фруктових; слабо токсичними були 10% зразків соків фруктових, по 20% зразків фруктів і соків овочевих, по 30% зразків пюре фруктових і овочевих.

Таким чином, проведеними дослідженнями встановлено (рис. 1), що в той час коли 100% досліджуваної сировини і продуктів відповідають вимогам якості за органолептичними показниками, за токсичністю безпечними були 60-90%.

Висновки.

1. Сировина і продукти рослинного походження відповідають вимогам якості за органолептичними показниками у 100% випадків.

2. Сировина і продукти рослинного походження відповідають вимогам якості за токсичністю у 60-90% випадків.
3. Для реалізації якісної та безпечної сировини і продуктів рослинного походження, необхідно проводити їх комплексний ветеринарно-санітарний контроль, з обов'язковим дослідженням на загальну токсичність.

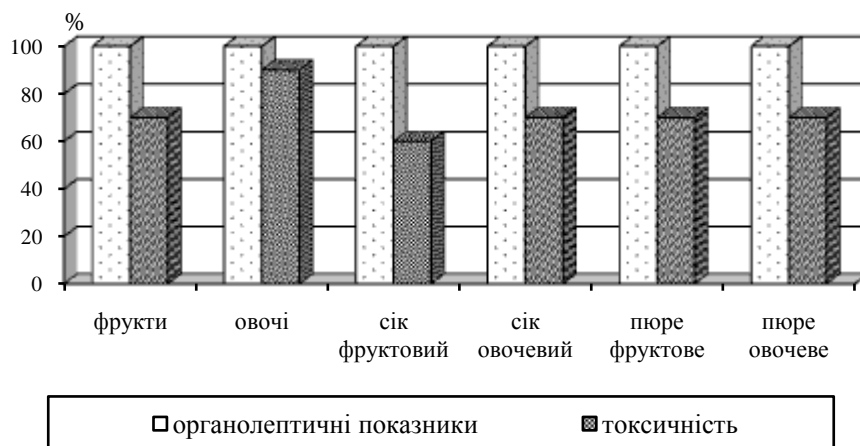


Рис. 1. Прівняльна оцінка якості і безпеки досліджуваних продуктів за органолептичними показниками і токсичністю

Література

1. Закон України «Про ветеринарну медицину». Київ. – 2007р. – 10с.
2. *Обов'язків мінімальний перелік досліджень сировини, продукції рослинного та тваринного походження, комбікормової сировини, комбікормів, ветеринарних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво Ф-2.* Київ. – 2004р. с.38-39.
3. *Порядок відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень.* Постанова Кабінету Міністрів України від 14.VI.2002р. №833.
4. *Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків.* Київ. 1980р. – 30с.
5. *ГОСТ 26313-84. Продукты переработки плодов и овощей.* Издательство стандартов. – 1985р. – 8с.
6. *Методика по застосуванню культури Colpoda steinii (колпода) сухої для токсикологічних досліджень м'яса і м'ясопродуктів від тварин та птиці.* Київ. – 2002р. – 3с.

Е.А. Дроздова. Контроль качества сырья и некоторых продуктов растительного происхождения в современных условиях

Установлено, что сырьё и растительные продукты отвечают требованиям качества по органолептическим показателям, но по токсичности требованиям качества отвечают только 60-90% исследованных образцов.

Ключевые слова: продукты растительного происхождения, органолептические показатели, токсичность, качество, безопасность.

E. Drozdova. Control of quality of raw material and some products of vegetable origin

is in modern terms

It is set that syr' and vegetable products answer the requirements of quality on organolepticheskim indexes, but on toxicness the requirements of quality are answered only by 60-90% probed standards.

Keywords, products of vegetable origin, organolepticheskie indexes, toxicness, quality, safety.