

Исследование качества соков.

Работу выполнили:

Ермакова Анна, Мосина
Елена, учащиеся

МБОУ СОШ №2 ,10 класса.

Руководитель: Ермакова
Наталия Валентиновна,
учитель химии.

Сок – вкусный и

ценный питательный

продукт. В соках

содержатся витамины,

минеральные вещества,

легкоусвояемые

углеводы. Пищевая

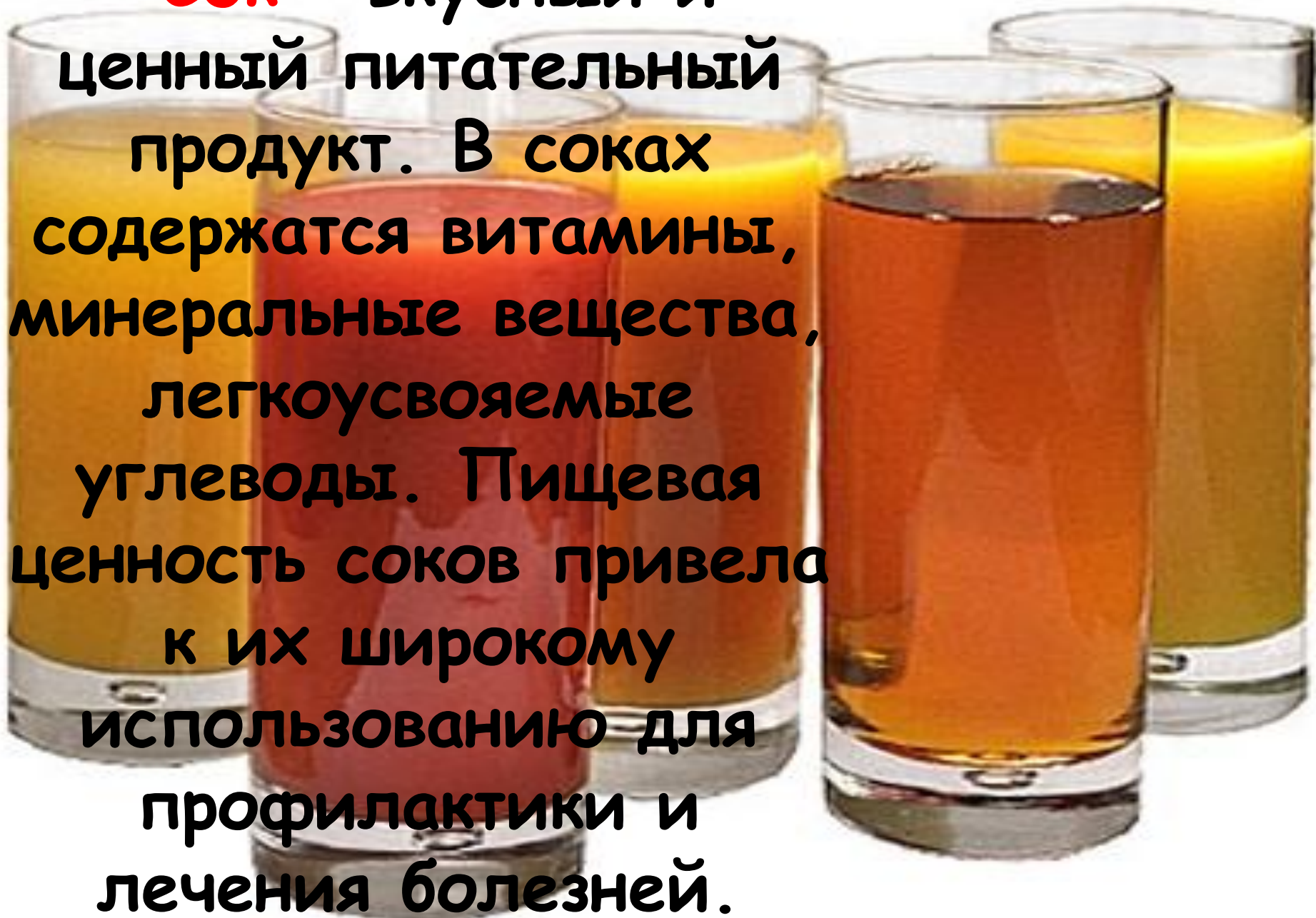
ценность соков привела

к их широкому

использованию для

профилактики и

лечения болезней.



Различают
следующие основные
группы
сокосодержащих
напитков:

Фруктовый или овощной сок -
сок, полученный из доброкачественных
спелых, свежих фруктов и овощей.

Соки бывают

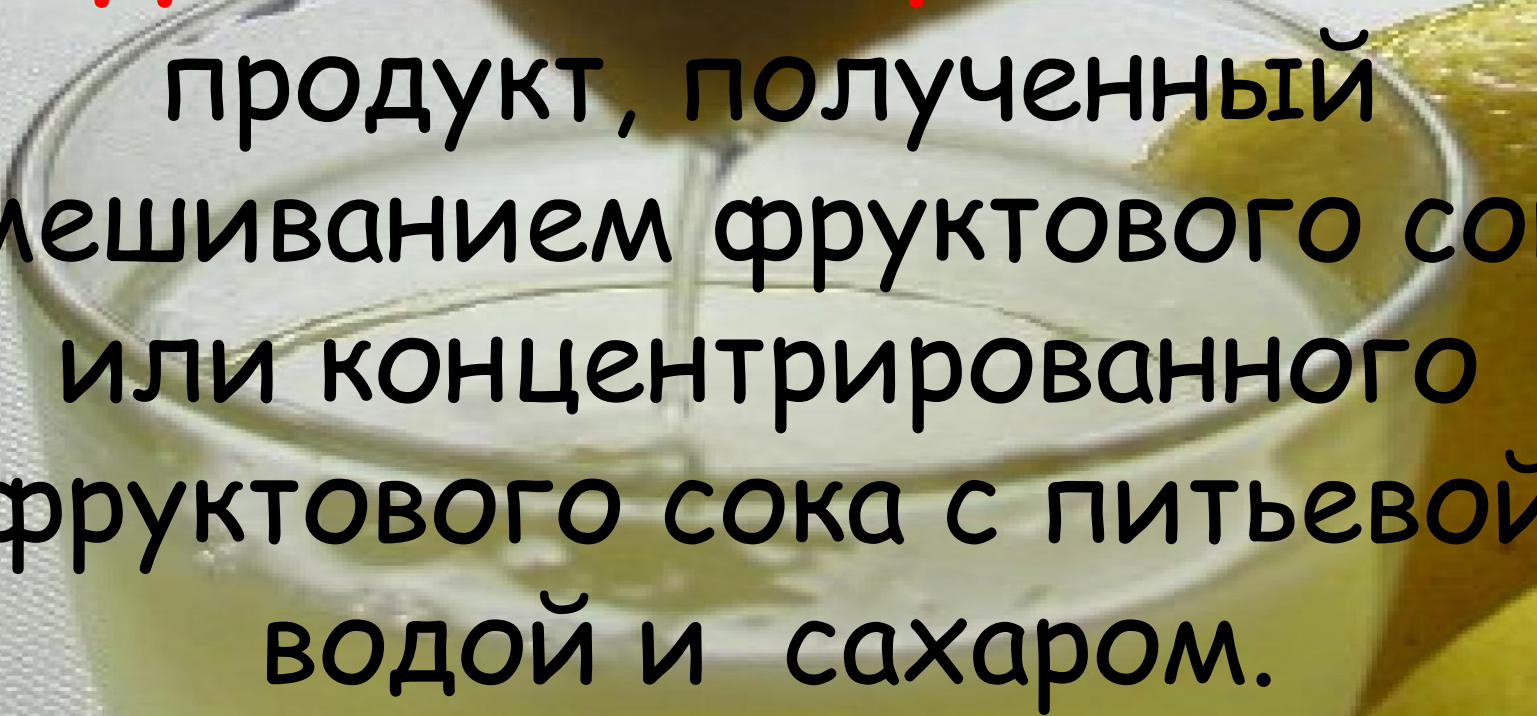


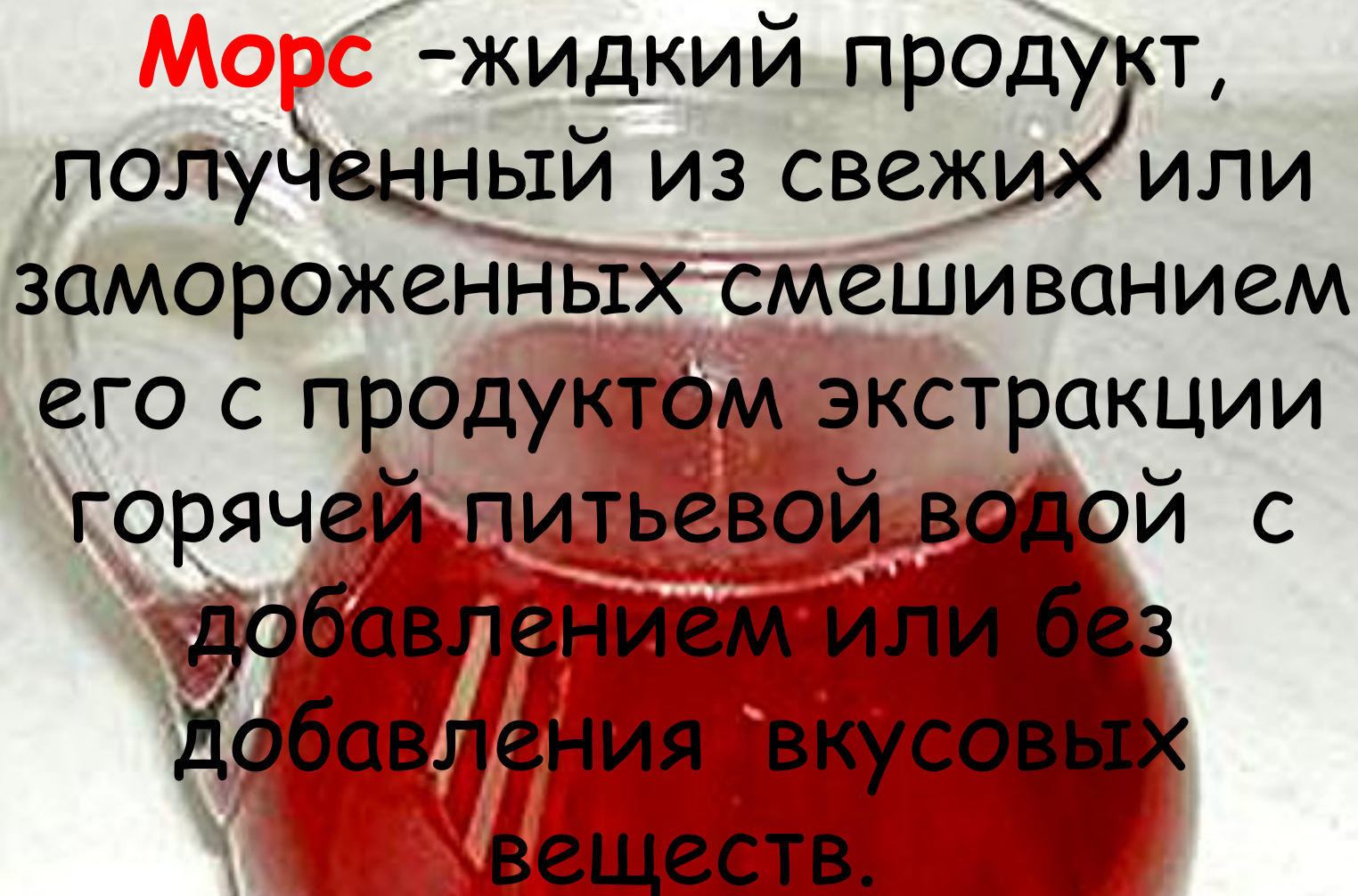
прямого отжима

восстановленные

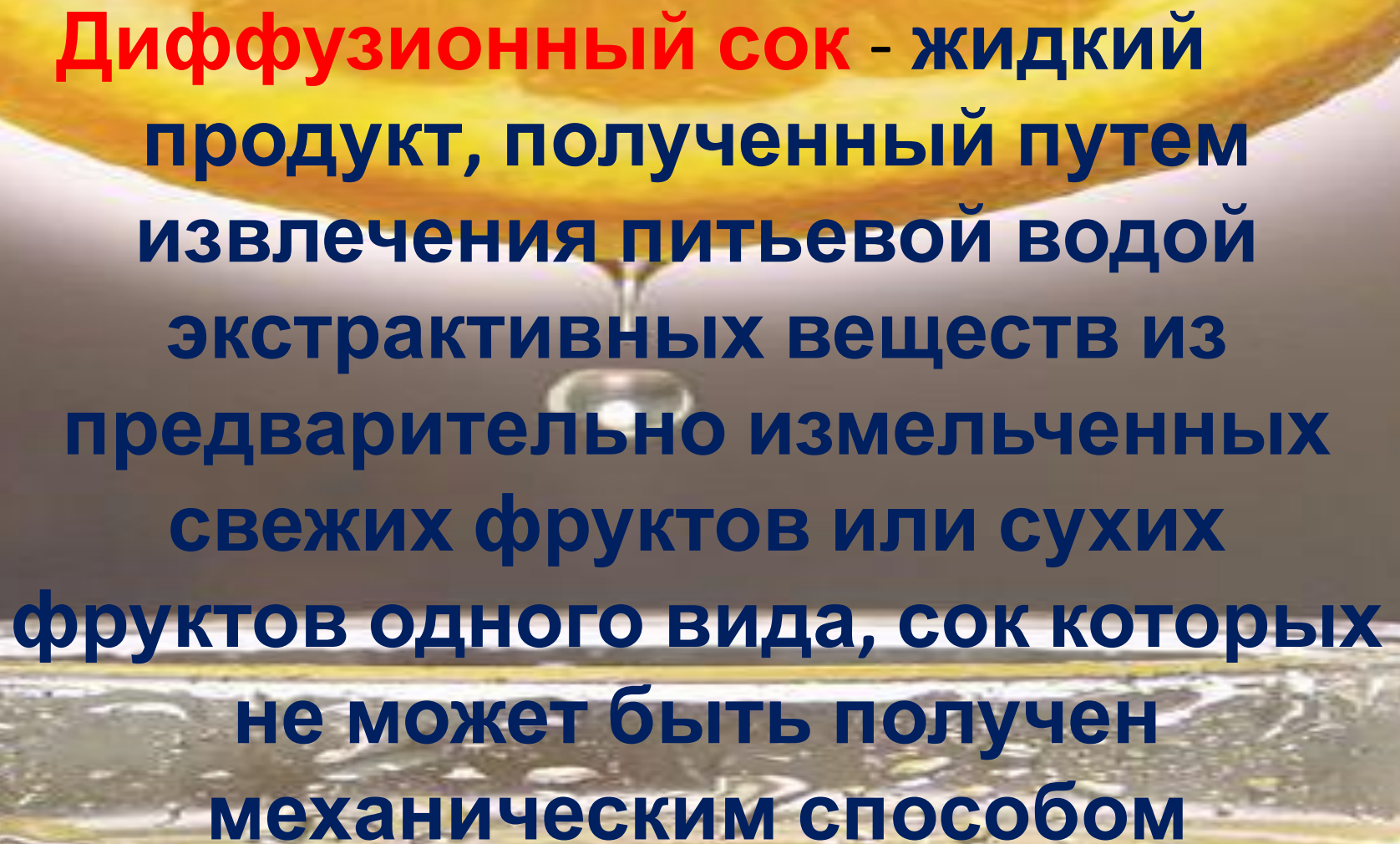


Фруктовый нектар - жидкий продукт, полученный смешиванием фруктового сока или концентрированного фруктового сока с питьевой водой и сахаром.

A close-up photograph of a glass filled with a light-colored, slightly cloudy liquid, identified as fruit nectar. The glass is partially filled, and a slice of orange is perched on the rim. The background is softly blurred, showing more of the orange slices. The text is overlaid on the image, with the word 'Фруктовый' in red and the rest in black.

A clear glass pitcher with a handle on the left side, filled with a vibrant red liquid, likely juice. The pitcher is set against a light, textured background. The text is overlaid on the pitcher, with the word 'Морс' in red and the rest in black.

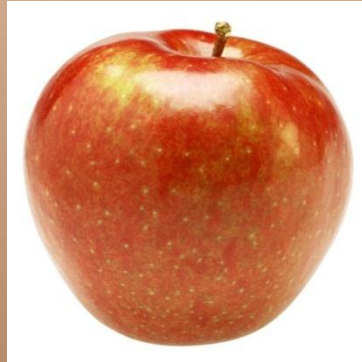
Морс - жидкий продукт,
полученный из свежих или
замороженных смешиванием
его с продуктом экстракции
горячей питьевой водой с
добавлением или без
добавления вкусовых
веществ.



Диффузионный сок - жидкий продукт, полученный путем извлечения питьевой водой экстрактивных веществ из предварительно измельченных свежих фруктов или сухих фруктов одного вида, сок которых не может быть получен механическим способом

Отдельные виды соков определяют, исходя из:

1. Используемого сырья (сок яблочный, морковный и т.д.)



2. Технологии изготовления (осветленный, неосветленный, с мякотью)



3. Присутствия добавок (с сахаром, без сахара)

Цель исследования



Целью нашей работы является исследование ассортимента и качества фруктовых соков, реализуемых на предприятиях розничной торговли города Сычёвки.

Мы считаем, что работа является очень актуальной, так как каждый потребитель пищи должен знать её качество. Некачественные продукты питания могут вызвать аллергические реакции, расстройство пищеварения и оказать другие нежелательные воздействия на организм.



В нескольких магазинах нашего города были закуплены, соки разных торговых марок.





Яблочные соки



Апельсиновые соки



Сок персиковый



А так же нектары



В лаборатории нами было произведено исследование органопептических показателей.



Органолептическая оценка качества СОКОВ

Цвет и внешний вид (консистенция):



Запах:



Вкус:



1

2

3

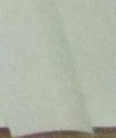
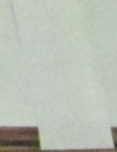
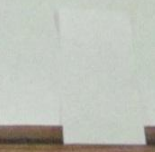
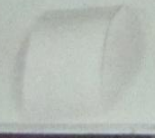
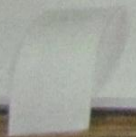
4

5

6

7

8



Мы определяли кислотность соков при помощи универсального индикатора



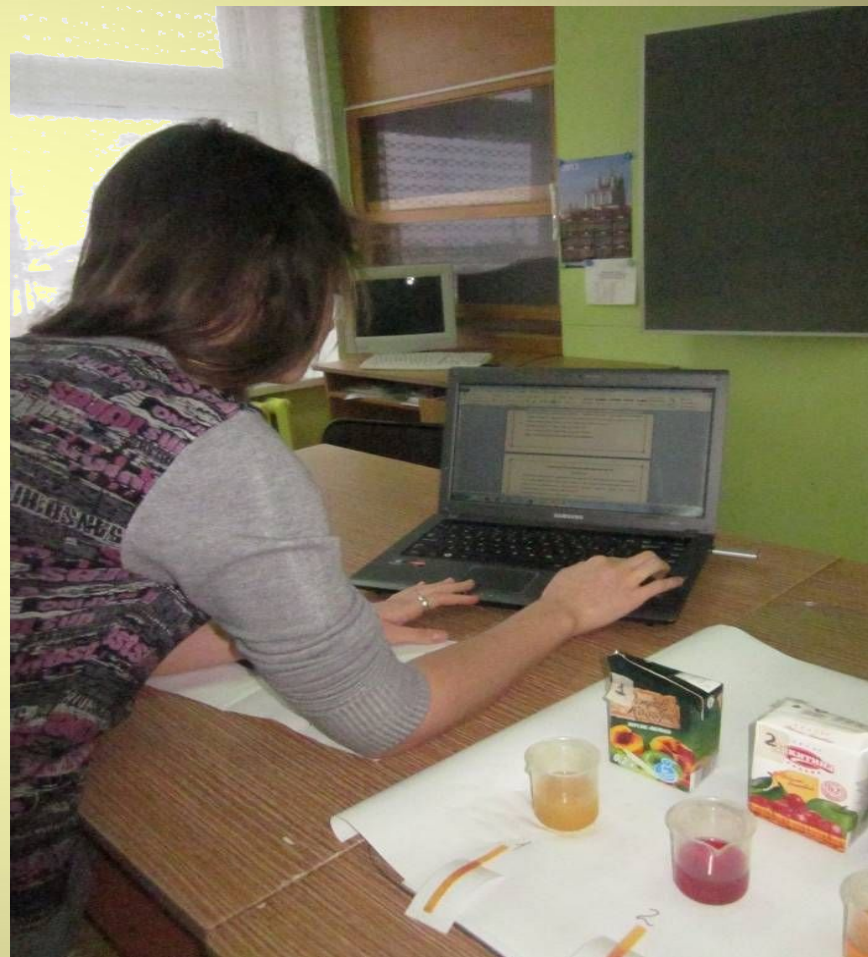
Определяли вкус исследуемых соков



Определяли цвет



Исследовали запах соков



В определении качества были задействованы независимые эксперты.



Результаты органолептических показателей

Яблочные соки

«ДОБРЫЙ»

Прозрачный сок интенсивно желтого цвета. Яркий яблочный аромат и вкус.



«ЗДРАЙВЕРЫ»

Прозрачный сок
нормального
желтого цвета. Вкус
и запах не совсем
естественные,
присутствуют вкус и
запах яблочной
эссенции.



Апельсиновые соки

«J7»

Сок прозрачный, интенсивно желтый, с апельсиновым ароматом. Вкус густой, сладкий. Во рту остается приятный вкус апельсина.



«ФРУКТОВЫЙ САД»

Слегка мутноватый
сок, с выраженным
апельсиновым
запахом, вкус
апельсиновый,
гармоничный по
содержанию кислот
и сахаров.



Персик-яблоко

«ФРУКТОВЫЙ САД»

Сок естественно мутный, с
ярко выраженным запахом.

Вкус густой, сладкий.



«ДОБРЫЙ»

Цвет насыщенный,
свойственный цвету
плодов, с приятным
запахом. Вкус
гармоничный по
содержанию кислот и
сахаров.



Нектары

«ОСТРОВ КОЛИБРИ»

Сок прозрачный,
естественного оттенка, с
ароматным запахом.
Вкус гармоничный по
содержанию кислот и
сахаров.



«НИКИТИНА УСАДЬБА»

Слегка мутный, с измененным фруктовым запахом. Присутствует фруктовый вкус, не характерный для данного вида фруктов



Различные соки отличаются друг от друга кислотностью. В яблочном соке «J7» и «Фруктовый сад» она наибольшая, а наименьшая – в соке марки «Добрый».

Апельсиновые соки отличаются содержанием органических кислот.



Выводы и предложения.



«J7» – Отличные органолептические показатели. Довольно высокое содержание углеводов и органических кислот. Это самый лучший сок из исследованных нами.



«Фруктовый сад» - хорошие органолептические показатели. Биохимические показатели близки к соку «J7». По ценовым показателям он дешевле, чем «J7».



Из исследованных соков

худшими

являются яблоко-вишня

«Никитина усадьба»

«Добрый»



Советуем Вам покупать соки

«Фруктовый сад»

Они имеют хорошее качество по доступным ценам.



При выборе соков советуем вам
обратить внимание на состав
продукта,
упаковку и срок годности.



Будьте внимательны при выборе сока!



The image shows three glasses of smoothies. The foreground glass is filled with a yellow smoothie and has a slice of lemon on the rim. Behind it to the left is a glass of red smoothie, and to the right is a glass of green smoothie with a slice of lime on the rim. The background is softly blurred.

**Спасибо за
внимание!**