



**САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ
РАСТИТЕЛЬНЫХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
СУШЕНЫХ КОРНЕКЛУБНЕПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ
И ЯГОД**



Картофель сушеный

Доброкачественность	Санитарная значение
<p>Ломтики сушеного картофеля должны быть полупрозрачными, желтого цвета, приятного, без затхлости и дымности запаха, влажностью не выше 14%.</p>	<p>В продажу не допускают сушеный картофель, пораженный плесенью, вредителями, загнивший, с посторонними неприятными запахами, со следами кожуры, а также с темными прожилками и пятнами.</p>



Морковь столовая сушеная.

Доброкачественность	Санитарная значение
<p>Доброкачественная сушеная морковь сухая (влажность не более 14%), эластичная, ароматная, оранжево-желтая, со сладковатым привкусом, равномерно нарезанная</p>	<p>В продажу не допускают сушеную морковь с посторонним запахом и вкусом (затхлым, плесневелым, дымным), загнившую, заплесневелую, пораженную вредителями и с посторонними примесями (песок, зола и т. п.).</p>

Лук репчатый сушеный

Доброкачественность

влажность не более 14%, эластичный, однородно желтый, без темных пятен и прожилок, со свойственным сушеному луку запахом и вкусом, без постороннего привкуса и запаха — затхлого, плесневелого, дымного и пр.

Санитарная значение

В продажу не допускают сушеный лук загнивший, заплесневевший, пережженный, пораженный вредителями, с посторонним запахом, привкусом и примесями.



Капуста сушеная

Доброкачественность

должна быть равномерно измельченной, мягкой, эластичной, ароматной, без запаха затхлости, гнилости и привкуса горечи. Вкус у нее специфический, присущий свежей капусте.

Санитарная значение

В продажу не допускают сушеную капусту засоренную, пережженную, заплесневелую, с посторонними запахом и вкусом.



Свекла сушеная.

Доброкачественность	Санитарная значение
<p>Доброкачественная сушеная свекла равномерно измельченная, твердая, хрупкая на ощупь, фиолетового, темно-фиолетового, красного, темно-красного или красноватого цвета, ароматичная, без запаха затхлости и дымности, сладковатого вкуса.</p>	<p>В продажу не допускают свеклу сушеную заплесневелую, засоренную, с посторонними запахом и вкусом.</p>

Сушеные белые корни

Доброкачественность

Доставленные для продажи сушеные корни (петрушка, пастернак и сельдерей) должны иметь влажность не более 14%, быть равномерно нарезанными, твердыми, ароматичными, беловатого цвета с желтоватым или светло-серо-коричневым оттенком.

Санитарная значение

В продажу не допускают сушеные белые корни с посторонними запахом и вкусом (затхлым, плесневелым, дымным и пр.), загнившие, заплесневевшие, поврежденные вредителями (моль, клещи и т. п.) и с посторонними примесями (песок, зола, окалина и т. п.).



Фрукты сушеные.

Доброкачественность	Санитарная значение
<p>Доброкачественные сушеные фрукты (компот) чистые, сухие (влажность 14-25%), упругие, неломкие или крошащиеся, сладковато-кислого или сладковатого вкуса, эластичные (неэластичных допускают 25%), в воде должны разбухать. Сухие яблоки нарезаны правильными кружками (сердцевиной) или половинками, по цвету светло- и темно-серые, сливы темно-коричневые, груши темно- и светло-коричневые. Они не должны пачкать рук или превращаться в комки, если их сжать в кулаке. В сливах с механической поврежденностью допускается не более 25% обнаженной косточки и подгорелых плодов. Запах и вкус сушеных фруктов приятные, свойственные данному виду фруктов, без постороннего привкуса или запаха (дыма, затхлости, кислого запаха и пр.). Сушеные фрукты упаковывают в картонные и деревянные ящики, бумажные и тканевые мешки</p>	<p>Не допускают в продажу сушеные фрукты загрязненные, загнившие, заплесневевшие, пораженные вредителями, с посторонними запахом, вкусом и примесями.</p>

Сушеные ягоды

Доброкачественность	Санитарная значение
Доброкачественные сушеные ягоды сухие, чистые, неслежавшиеся, со специфическим запахом.	Не допускают в продажу сушеные ягоды смешанные, заплесневелые, засоренные, пережженные, с посторонними запахом, вкусом и примесями.



**САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КВАШЕННЫХ, СОЛЕННЫХ,
МАРИНОВАННЫХ
И МОРОЖЕНЫХ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД**



Квашеная капуста

Посуда для доставки раст. продуктов	Доброкачественность	Санитарная значение
<p>Предъявленная для исследования квашеная капуста должна быть в чистой деревянной, стеклянной, эмалированной или глиняной глазурованной посуде</p>	<p>Доброкачественная квашеная капуста сочная, упругая, хрустит при раскусывании, светло-соломенного цвета с желтоватым оттенком, освежающего, приятного вкуса, без горечи и постороннего привкуса. Рассола (естественного сока капусты) должно быть не более 10-15%. Запах рассола приятный, цвет мутновато-желтый, вкус кисло-соленый, без осадка, слизи, грязи.</p>	<p>В продажу не допускают квашеную капусту в грязной, оцинкованной, медной посуде, а также ослизлую, прогорклую, заплесневелую, тухлую, с посторонними запахом и вкусом (нефтепродуктов, затхлым, навозным и др.).</p>

Огурцы соленые

Посуда для доставки раст. продуктов	Доброкачественность	Санитарная значение
<p>Для продажи соленые огурцы доставляют в чистой деревянной, стеклянной, эмалированной или глиняной глазурованной посуде.</p>	<p>Доброкачественные соленые огурцы приятного солоновато-кислого вкуса, с привкусом добавленных пряностей, без постороннего запаха. На ощупь крепкие, несморщенные; мякоть плотная, полностью пропитанная рассолом; при раскусывании хрустят на зубах. Цвет огурцов зеленовато-оливковый. Рассол прозрачный или слегка помутневший, приятного аромата и солоновато-кислого вкуса, несколько более острого, чем у огурцов</p>	<p>В продажу не допускают соленые огурцы в грязной, оцинкованной, медной посуде, загнившие, заплесневевшие, затхлые, ослизлые, раздавленные, с тягучим, заплесневелым и загрязненным рассолом, с посторонними запахом и привкусом.</p>

Помидоры соленые.

Доброкачественность

Доброкачественные помидоры соленые целые, несморщенные, немятые, без трещин, соответствующего цвета. Плоды на ощупь твердые, мякоть у зеленых и бурых помидоров плотная, у красных рыхлая, при раскусывании хрустит на зубах. Вкус кисловато-соленый, с привкусом добавленных специй, посторонние запахи отсутствуют. Рассол почти прозрачный или мутноватый. В нем 3-8% поваренной соли, общая кислотность его 0,7-2,0%.

Санитарная значение

В продажу не допускают соленые томаты в грязной, оцинкованной и медной посуде, загнившие, заплесневевшие, затхлые, горькие, прокисшие, вытекшие, ослизлые, раздавленные, с тягучим, загрязненным рассолом, с посторонними запахом и привкусом, с примесью красящих веществ, селитры и других консервирующих веществ.

Маринады овощные

Доброкачественность

готовят из свежих или предварительно засоленных овощей, залитых уксусом с добавлением пряностей (лавровый лист, перец, гвоздика, корица, анис, чеснок и др.), соли (1-3%) и сахара (2-5%). Маринуют следующее сырье: капусту белокочанную, краснокочанную и цветную, огурцы, томаты, тыкву, свеклу, хрен, лук и др. Доброкачественные маринады кислого или кисло-сладкого вкуса, крепкой упругой консистенции, обладают ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Заливка почти прозрачная.

Санитарная значение

В продажу не допускают овощные маринады в оцинкованной и медной посуде или с явлениями порчи (плесень, брожение и т. д.), обусловленной жизнедеятельностью микрофлоры и другими причинами.

Яблоки моченые

Доброкачественность

Для мочения используют антоновские яблоки целые, немятые, не пораженные болезнями. Приготавливают их двумя способами: 1) в домашних условиях закладывают при квашении капусты; 2) заливают специальным суслом (ржаная мука — 2%, сахар — 4%, поваренная соль — 0,6%). Яблоки в капусте или залитые суслом готовы к употреблению через 30-40 дней.

Санитарная значение

Доброкачественные моченые яблоки имеют гладкую поверхность, они сочные, на разрезе нежно-стекловидного цвета, приятного нежно-винного или молочнокислого запаха, на вкус сладко-кислые, нежные, освежающие.

Недоброкачественные яблоки суховатые (от долгого хранения без рассола), морщинистые, с острым уксусным запахом и таким же вкусом, иногда бывают покрыты плесенью.

Фрукты и ягоды мороженые.



Фрукты и ягоды мороженые.

- Для сохранения фруктов и ягод прибегают к их замораживанию.
- При этом из клеточной ткани плодов выделяется вода, которая превращается в кристаллы льда, благодаря чему плоды становятся твердыми, как орех (ледянки), в них прекращаются биохимические процессы.
- Мороженые яблоки приобретают коричневый цвет, становятся как бы водянистыми.
- В оттаянном виде яблоки и ягоды непригодны к хранению.

Поэтому мороженые фрукты и ягоды, будучи оттаянными, нельзя вторично замораживать.

