

Промышленная экология и биотехнологии. Экология (по отраслям)

УДК 664.858

ГРНТИ 84.15.05

DOI 10.24412/2409-3203-2021-27-118-121

СРАВНЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ НА МАРМЕЛАД

Бушкевич Надежда Викторовна

маг.б.н., аспирант кафедры биотехнологии

Флюрик Елена Андреевна

к.б.н., доцент кафедры биотехнологии, доцент

Усик Юлия Александровна

студентка кафедры биотехнологии

Белорусский государственный технологический университет

Беларусь, г. Минск

Аннотация: ГОСТ, как известно, – это государственный стандарт, который формулирует требования государства к качеству выпускаемой продукции. В настоящее время в странах СНГ используется несколько основных нормативных документов в которых изложены требования к выпуску мармелада. В данной статье приводится сравнительный анализ информации, представленной в ГОСТах на производство мармелада в Армении, Беларуси, Казахстане, Кыргызстане, Молдове, России, Таджикистане, Украине. Наибольшее разнообразие видов сырья, которое можно использовать для приготовления мармелада, представлено в ДСТУ 4333:2018. В тоже время, продукция, изготавливаемая по ГОСТ 6642-1989, контролируется по большему количеству физико-химических показателей. Наибольшее количество способов производства (технологии и рецептуры) мармелада представлено в ГОСТ 6642-2014. Таким образом, можно сделать вывод, что требования к продукции в разных странах отличаются, однако основные критерии, которые позволяют быть уверенным, что данная продукция выпускается высокого качества, присутствуют во всех документах.

Ключевые слова: Мармелад, нормативный документ, ГОСТ, сравнение, голубика.

COMPARISON OF STATE STANDARDS FOR MARMALADE

Bushkevich Nadezhda Viktorovna

M.Sc., postgraduate student of the department of biotechnology

Flyurik Elena Andreevna

PhD, Associate Professor of biotechnology

Usik Yuliya Alekandrovna

student of the department of biotechnology

Belarusian State Technological University

Belarus, the city of Minsk

Abstract: GOST, as you know, is a state standard that formulates the state's requirements for the quality of products. Currently, in the CIS countries, several basic regulatory documents are used, which set out the requirements for the release of marmalade. This article provides a

comparative analysis of the information provided in GOSTs for the production of marmalade in Armenia, Belarus, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Moldova, Russia, Tajikistan, Ukraine. The greatest variety of raw materials that can be used to make marmalade is presented in DSTU 4333: 2018. At the same time, products manufactured in accordance with GOST 6642-1989 are controlled by a large number of physical and chemical indicators. The largest number of production methods (technologies and recipes) of marmalade is presented in GOST 6642-2014. Thus, we can conclude that the requirements for products in different countries differ, however, the main criteria that allow you to be sure that these products are of high quality are present in all documents.

Keywords: Marmelade, regulatory document, GOST, comparison, blueberries.

Кондитерская продукция является одним из любимых лакомств миллионов людей, поэтому и разнообразие предлагаемой потребителям продукции огромно. Одним из таких видов продукция является мармелад. В соответствии с ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия» мармелад – это сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее определенную заданную форму, получаемое увариванием желирующего фруктового и (или) овощного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, массовой долей фруктового и (или) овощного сырья для фруктового (овощного) мармелада не менее 30%, для желеино-фруктового (желеино-овощного) – не менее 15%, массовая доля влаги в котором составляет не более 33 % от массы кондитерского изделия [1].

В последние годы больше внимания стало уделяться производству продукции функционального, лечебно-профилактического назначения. Поэтому в научной литературе можно найти не мало научных работ [2, 3], посвященных разработке именно такого вида мармелада. Например, в патенте [4] описан способ производства мармелада с использованием немодифицированных отрубей пшеничных, ржаных, овсяных, рисовых, гречневых, ячменных.

С помощью технических нормативно правовых актов (ТНПА) либо других нормативных документов государство формулирует комплекс требований, предъявляемых к стандартизируемому объекту, в ходе данной статьи будет проведено сравнение требований, изложенных в ГОСТах на производство мармелада в странах СНГ. Проведя анализ нормативной документации стран, входящих в СНГ [1, 5, 6], была составлена сводная таблица, в которой отражены основные критерии, используемые при производстве мармелада.

Таблица 1 – Сравнение ГОСТов на мармелад

ГОСТ 6642-1989	ГОСТ 6642-2014	ДСТУ 4333:2018
Страны принявшие стандарт		
Республика Беларусь	Республика Армения Республика Казахстан Кыргызская Республика Республика Молдова Российская Федерация Республика Таджикистан	Украина

Продолжение таблицы 1

Сырье, используемое в качестве студнеобразующей основы		
Фруктово-ягодный Желейный Желейно-фруктовый	Фруктовый (овощной) Желейный, жевательный Желейно-фруктовый (желейно-овощной)	Фруктовый, фруктово-овощной, фруктово-ягодный, овощно- фруктовый, овощной Желейный Желейно-фруктовый, желейно- фруктово-овощной, желейно- овощно-фруктовый, желейно- овощной, желейно-ягодный
Способ формования		
Формовой (пат) Пластовый Резной	Формовой (пат) Пластовый Резаный	Формовой (пат) Пластовый Нарезной
Технология производства и рецептура		
Неглазированный Глазированный шоколадной глазурью	Неглазированный Глазированный Глазированный частично С обсыпкой сахаром, кокосовой стружкой и др. Глянцованный Многослойный С начинкой С крупными добавлениями	Глянцевый Глазированный Глазированный частично С обсыпкой сахаром, кокосовой стружкой и др.
Органолептические показатели		
Вкус, запах, цвет Консистенция Форма Поверхность	Вкус, запах, цвет Консистенция Форма Поверхность	Вкус, запах, цвет Консистенция Форма Поверхность
Физико-химические показатели		
Влажность Массовая доля редуцирующих веществ Общая кислотность Массовая доля золы Массовая доля общей сернистой кислоты Массовая доля бензойной кислоты	Влажность Массовая доля фруктового (овощного) сырья Массовая доля золы Массовая доля общей сернистой кислоты Массовая доля бензойной кислоты	Влажность Массовая доля редуцирующих веществ Общая кислотность Массовая доля начинки Массовая доля золы

Как видно из таблицы имеются некоторые отличия в принятой в разных странах не только классификации мармеладной продукции, но и в методах анализа. Однако, как было отмечено выше, потребители мармелада, произведенного по любому из проанализированных ГОСТов, могут быть уверены, что данная продукция соответствует всем современным нормам качества.

Список литературы:

1. ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия / Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации, [Минск], ИПС «Стандарт 3.0», (дата обращения: 25.08.2021).

2. Кузнецова О.Ю. Разработка кондитерских мармеладных изделий функционального назначения // Вестник Казанского технологического университета. – 2013. – С. 206–210.

3. Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Журахова С.Н. Желейно-фруктовый мармелад повышенной пищевой ценности с соком из ягод облепихи // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – Т. 46, № 3. – С. 50–54.

4. Желейный мармелад и способ его производства: пат. 2530934 Россия, МПК С1 А 23L 1/06 (2006.01) / Черников А. В., заявитель Черников А. В. – № 2013127110/13; заявл. 13.06.2013; опубл. 20.10.2014.

5. ГОСТ 6442-89 Мармелад. Технические условия / Белотест, [Минск]. URL: <http://www.belotest.by/gost/001.067.180.010/gost-6442-89/> (дата обращения: 10.09.2021).

6. ДСТУ 4333:2018 Мармелад. Загальні технічні умови / ДП «УкрНДНЦ», [Київ]. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=75905 (дата обращения: 10.09.2021).

