

ЦУКАТЫ ИЗ КАБАЧКОВ. ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. (НОВЫЙ ОБЪЕКТ СТАНДАРТИЗАЦИИ)

Павлов Л.В. * – доктор с.-х. наук, зав. отделом
Кондратьева И.Ю. * – кандидат с.-х. наук, вед. научный сотрудник
Параскова О.Т. * – кандидат с.-х. наук, с.н.с.
Коринец В.В. ** – доктор с.-х. наук, вед. научный сотрудник
Санникова Т.А. ** – доктор с.-х. наук, зав. сектором
Мачулкина В.А. * * – кандидат с.-х. наук, с.н.с.

*ГНУ Всероссийский НИИ селекции и семеноводства овощных культур Россельхозакадемии
143080, Россия, Московская обл., Одинцовский район, ВНИИССОК
Тел. 8 (495) 599-24-42, факс, 8 (495) 599-22-77
E-mail: vniissok@mail.ru

**ГНУ Всероссийский НИИ орошаемого овощеводства
и бахчеводства Россельхозакадемии
416341 Астраханская обл.,
г. Камызяк, ул. Любича, 16
Тел/факс +7(85145)95907
E-mail: vniioab@kam.astranet.ru

На основе научно-обоснованных данных по показателям качества цукатов из кабачков впервые разработан стандарт организации, СТО 457272-25-20, направленный на обеспечение качества готовой продукции, а также на повышение технологической дисциплины при производстве цукатов.

Ключевые слова: стандарт организации, промышленное сырье, технические условия, цукаты, кабачки.

Кабачки – древнейший овощ. Их родиной считают Америку – именно там, на стоянке древних людей, относящейся к 3000 году до н.э., были обнаружены семена кабачков.

Кабачок – однолетнее растение из семейства Тыквенные (*Cucurbita pepo* L. var. *giraumonas* Duch). Имеет широкое применение в народном хозяйстве (пищевой, медицинской и консервной промышленности).

Богатое количественное и качественное сочетание биологически активных веществ при низкой калорийности (27 ккал на 100 г продукта) делает кабачки профилактическим и лечебным средством, полезным при различных заболеваниях.



Кабачки в своем составе меньше всего содержат клетчатки, по содержанию витамина В6 почти в два раза превышает дыню, в 1,2 – арбуз. Они богаты микроэлементами, особенно много калия и меди. Кабачки довольно легко усваиваются организмом, содержат нежные пищевые волокна, не вызывающие раздражение желудка и кишечника. Кроме того, пищевые волокна кабачков хорошо всасывают токсичные вещества, избыток холестерина и воды и выводят их из организма. Особенно полезны кабачки пожилым людям. Они активизируют пищеварительные процессы и благоприятно влияют на кроветворение, препятствуют развитию атеросклероза. Поэтому их можно употреблять в пищу как в свежем, так и в переработанном виде.

Документов нормирующих качество цукатов из кабачков нет. ВНИИ селекции и семеноводства овощных культур совместно с отделом хранения, химических анализов и стандартизации ВНИИОБ на основе полученных научно обоснованных данных по показателям качества цукатов из кабачков разработали стандарт организации СТО 45 727225-25-2009 «Цукаты из кабачков. Промышленное сырье.» Стандарт состоит из 7 разделов.

В первом разделе указывается, что данный стандарт распространяется на цукаты из кабачков.

Второй раздел содержит перечень нормативных документов, на которые даны ссылки.

В третьем разделе излагаются требования к качеству кабачков в технической и полной спелости, к упаковке и маркировке. Приведена полная методика подготовки кабачков для получения цукатов: подготовка, резка (размеры кусочков), заливка горячим сахарным сиропом, время

кипячения, приготовления сиропа, время варки, просушки и т.д. По качественным показателям продукт – цукаты из кабачков должен соответствовать требованиям и нормам: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Наличие в партии продукции с посторонним запахом, подгорелой, заплесневелой, с признаками брожения, со следами жизнедеятельности микроорганизмов снижает выход высококачественной продукции и указывает на непригодность партии.

В настоящем стандарте содержится важное требование по содержанию токсичных элементов: тяжелых металлов, мышьяка, пестицидов, нитратов и т.д. Оно не должно превышать допустимых уровней, установленных Сан ПиН 2.3.2. 1078, а также медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Установлены нормы по микробиологическим показателям.

В четвертом разделе отмечены правила приемки, соответствующие ГОСТ 13341.

Пятый раздел включает методы испытаний, указаны ГОСТ, ОСТ, по которым определяют внешний вид, цвет, вкус, запах, массовую долю влаги, массовую долю сахара.

Шестой раздел – транспортирование и хранение по ГОСТ 13342.

В седьмом разделе изложены требования по технике безопасности, охране труда при выполнении технологических процессов производства цукатов из кабачков согласно ГОСТ 12.0.004, ГОСТ 12.3.002, ГОСТ 12.1.004, ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.3.009, ГОСТ 12.1.005, ОСТ46.0.126, ОСТ46.0.141.

Литература

1. Сборник технологических инструкций по производству консервов. /М., Пищевая промышленность», 1977. – Т.2 – С.313-324.

2. Загибалов А.Ф., Зверькова А.С., Титова А.А., Флауменбаум Б.Л. Технология консервирования плодов овощей и контроль качества продукции. /М.: Агропромиздат, 1992. – С.211-212.
3. Бахчевые культуры. Под редакцией А.О. Лымаря./К.: Аграрная наука, 2000. – С.213-228.

ИНФОРМАЦИЯ

Всероссийским НИИ селекции и семеноводства овощных культур совместно с Всероссийским НИИ орошаемого овощеводства и бахчеводства и НИИ ОЗГ разработаны, согласованы, утверждены и введены в действие стандарты организации:

СТО 45727225-23-2009	Семена дурмана древовидного. Сортовые и посевные качества. Технические условия.
СТО 45727225-24-2009	Семена паслена гулявниколистного. Сортовые и посевные качества. Технические условия.
СТО 45727225-25-2009	Семена сарахи овощной. Сортовые и посевные качества. Технические условия.
СТО 45727225-26-1010	Цукаты из кабачков. Промышленное сырье. Технические условия.
СТО 45727225-27-2010	Семена лука-шалота. Сортовые и посевные качества. Технические условия.
СТО 45727225-28-2010	Кабачки продовольственные. Производство. Типовой технологический процесс.
СТО 45727225-30-2010	Индау посевной свежий (зелень). Технические условия.
СТО 45727225-31-2010	Перилла овощная свежая (зелень). Технические условия.