

# **Исследование качества соков.**

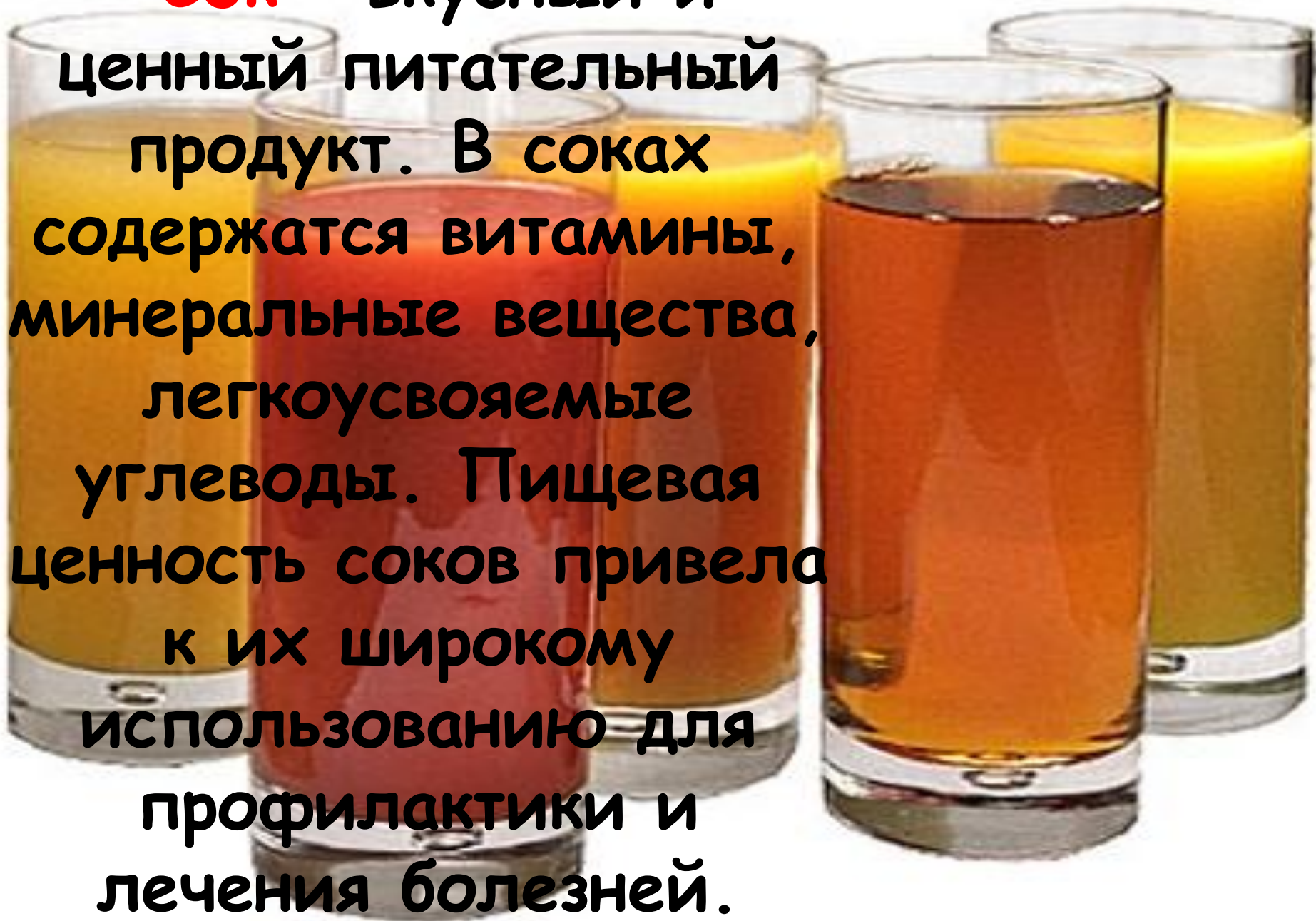
**Работу выполнили:**

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**

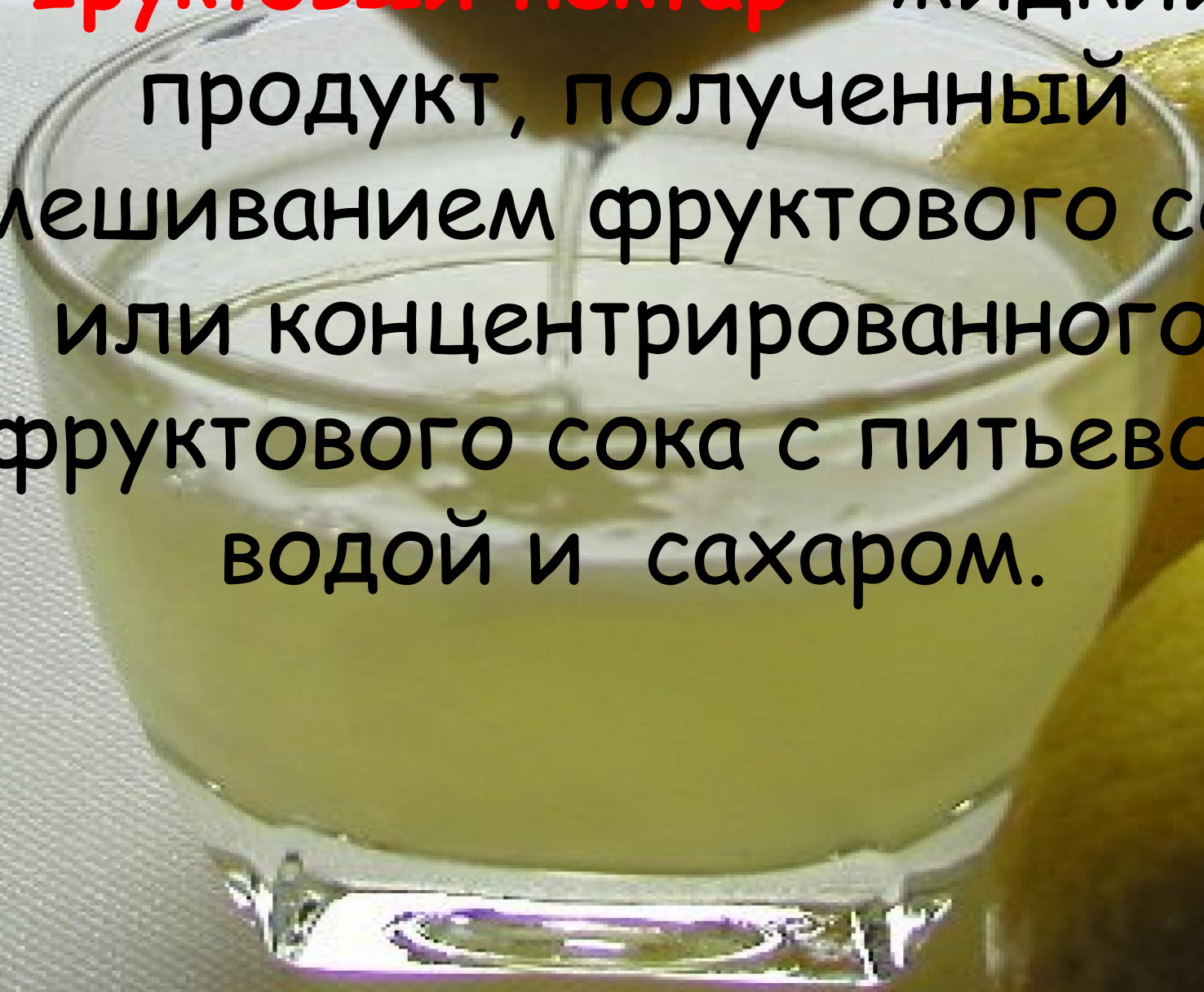
**прямого отжима**

**восстановленные**





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



A glass pitcher filled with a vibrant red liquid, likely morse, is shown against a light background. The pitcher has a handle on the left side. Overlaid on the pitcher is a text definition of morse in Russian.

**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

A close-up photograph of a glass filled with red fruit juice. The glass contains several ice cubes and a red straw. The juice is vibrant red and has a slightly frothy texture. The background is white.

**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:







# Мы определяли кислотность соков при помощи универсального индикатора





# Определяли вкус исследуемых соков



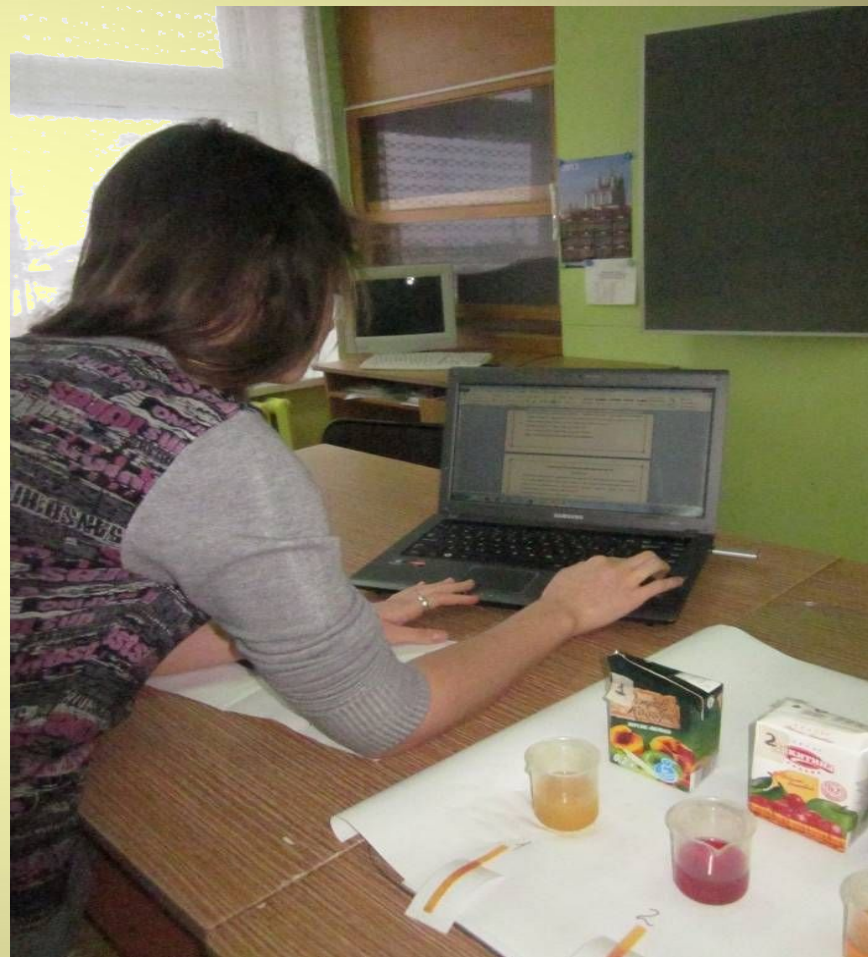


# Определяли цвет





# 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 background of the image shows three glasses of smoothies. The glass in the foreground is filled with a yellow smoothie and has a slice of mango 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 sprig of mint on top. The text "Спасибо за внимание!" is overlaid in the center in a bold red font.

**Спасибо за  
внимание!**