

Работа 13 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЯБЛОК СВЕЖИХ РАННИХ СРОКОВ СОЗРЕВАНИЯ

Цель работы: научиться устанавливать соответствие партий яблок требованиям стандарта.

Материалы и оборудование: образцы продукции, весы технические, линейка, нож.

Задание 1. Изучить ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия (с Изменениями N 1-7).

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ.

Яблоки в зависимости от качества подразделяют на два товарных сорта: первый и второй. Яблоки каждого товарного сорта должны быть целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса и соответствовать требованиям и нормам, указанным в ГОСТ.

Содержание токсичных элементов и пестицидов в яблоках не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078-2001.

Яблоки принимают партиями. Партией считают любое количество яблок одного помологического и товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом о качестве и «Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов» по форме, утвержденной в установленном порядке. При наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием данных по каждой партии.

Для контроля качества яблок, правильности упаковывания и маркирования на соответствие требованиям стандарта из разных мест отбирают выборку от партии яблок, упакованных в ящики:

- до 100 упаковочных единиц – не менее трех упаковочных единиц;
- свыше 100 упаковочных единиц – дополнительно по одной упаковочной единице от каждых последующих полных и неполных 50 упаковочных единиц;
- от партии яблок, фасованных массой нетто до 3,0 кг в потребительскую тару
- не менее трех упаковочных единиц от каждых полных и неполных 100 упаковочных единиц.

Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов проводят в установленном ГОСТ порядке.

Результаты проверки распространяют на всю партию. После проверки качества отобранные яблоки присоединяют к контролируемой партии. Качество яблок в поврежденных упаковочных единицах проверяют отдельно и результаты распространяют только на яблоки в этих упаковочных единицах.

При приемке яблок в местах заготовки допускается в первом сорте не более 5 % плодов второго товарного сорта, во втором сорте – не более 5 % плодов, не отвечающих требованиям этого сорта, но пригодных для потребления в свежем виде.

При приемке в местах назначения допускается в первом сорте не более 15 % плодов второго товарного сорта, во втором сорте – не более 15 % плодов, не отвечающих требованиям этого сорта, но пригодных для потребления в свежем виде.

Партию яблок, не соответствующую по качеству требованиям первого сорта, переводят во второй сорт. Партию яблок, по качеству не соответствующую требованиям второго товарного сорта, считают не соответствующей требованиям стандарта. Такая партия отгрузке не подлежит. В местах отгрузки наличие загнивших и перезревших плодов не допускается. В местах назначения наличие отдельных загнивших и перезревших плодов не является основанием для браковки партии.

Яблоки, соответствующие требованиям стандарта, принимают за 100 %, количество загнивших и перезревших плодов учитывают отдельно от результатов определения качества, т.е. сверх 100 %.

При реализации в розничной торговой сети загнившие, перезревшие и гнилые яблоки не допускаются.

Из ящиков, отобранных в выборку из разных слоев (сверху, из середины, снизу) отбирают точечные пробы общей массой не менее 25 % массы яблок в выборке.

Масса каждой точечной пробы должна быть не менее 1 кг. Точечные пробы должны быть примерно равными по массе. Из отобранных точечных проб или яблок, отобранных от нерассортированной или фасованной продукции, составляют объединенную пробу, которую взвешивают, осматривают и рассортировывают на фракции по показателям, установленным в стандарте.

Внешний вид, запах, вкус, наличие больных и поврежденных плодов определяют органолептически, размер – измерением. Яблоки

каждой фракции взвешивают и вычисляют их содержание в процентах по отношению к массе объединенной пробы. Все взвешивания проводят с погрешностью не более 0,1 кг. Вычисления производят до второго десятичного знака с последующим округлением результата до первого десятичного знака.

Калиброванные яблоки упаковывают в ящики по ГОСТ 10131. Допускается плоды второго сорта не калибровать. В каждый ящик упаковывают яблоки одного помологического и товарного сорта. При рядовом укладывании на дно и под крышку ящика кладут слой древесной стружки или лист гофрированного картона. При нерядовом укладывании на дно и под крышку ящика кладут слой стружки, а для более плотного укладывания плодов производят уплотнение вибрацией на виброустановке.

Задание 2. Изучить методы отбора проб.

Задание 3. Определить товарный сорт партии яблок, предназначенной к реализации, и заполните таблицу 26.

Таблица 26 – Оценка качества яблок

Наименование показателя	Характеристика партий	
	первой	второй
Внешний вид плодов		
Размер по наибольшему поперечному диаметру, не менее мм		
Зрелость плодов		
Допускаемые отклонения:		
а) механические повреждения		
в местах заготовки (хозяйство, заготовительный пункт)		
в местах назначения (магазин, торговая база)		
б) повреждения вредителями и болезнями		

Товарный сорт партий: _____

Задание 4. Рассмотрите следующие производственные ситуации.

1. При анализе партии яблок было установлено, что плоды разных помологических сортов, размером по наибольшему поперечному диаметру 40...45 мм; 8% плодов повреждено плодовой жоркой. Определите товарный сорт данной партии.

2. Из хозяйства была отправлена партия яблок, полностью соответствующая по качеству первому товарному сорту. В месте назначения при оценке качества установлено наличие 2% плодов, имеющих нажимы и потертости общей площадью до 5...6 см². Каким сортом будут приняты яблоки?

Контрольные вопросы

1. Нормирование качества яблок свежих ранних сроков созревания по ГОСТ 16270-70.

2. Какая должна быть степень зрелости плодов при заготовке, какие плоды относят к достигшим съемной степени зрелости и перезревшим?

3. Метод отбора проб для оценки качества яблок.

4. Правила маркировки упаковочных единиц в партии.

Дата выполнения _____ Задание принято,
преподаватель _____