

КОЛОРИМЕТРИЯ ЯК МЕТОД ЕКСПРЕС-АНАЛІЗУ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ

Найден В.М., гр. ХТ-52, Іштван Є.О. асист.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Погожих М.І.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В сучасному світі постійно поширюється використання методик експрес аналізу, що дозволяє: зменшити час потрібний на аналіз, зменшити час роботи спеціалістів високої кваліфікації, зробити процес діагностики більш дешевим. Можливість контролю деяких органолептичних характеристик харчової продукції за колірними характеристиками [1] дає змогу звести цей контроль до експрес-аналізу.

В ході проведеної роботи було створено лабораторний стенд та розроблено лабораторну методика проведення такого експрес аналізу. В якості зразків може використовуватися сік різних ягід, наприклад чорної та червоної смородини, полуниці, чорноплідної рябини та інших.

Для обробки колориметричних результатів використовується програмне забезпечення створене в математичному пакеті MathCad. В результаті проведення дослідження експериментатор отримує повну колориметричну базу. Підрахунки в розробленій програмі здійснюються згідно з методом зважених ординат/

На створеному обладнанні та розроблених методиках колориметричного аналізу студенти Харківського Державного Університету Харчування та Торгівлі проводять лабораторні роботи

1. Байдичева О.В. Цветометрия – новый метод контроля качества пищевой продукции / О.В. Байдичева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2008. – №5. – С. 20 – 22.