Таблица 1 – Характеристика требований к качеству сушеных ягод ирги колосистой

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Норма  |
| Внешний вид | Округлые сморщенные ягоды, в диаметре 3-4 мм, имеющие, с одной стороны, следы «коронки»  |
| Цвет | Поверхность темно фиолетовая, мякоть темно-красная с синеватым оттенком |
| Вкус  | Сладковатый, с приятным послевкусием |
| Влажность  | до 12 % |
| Содержание частей растения | до 2 % |
| Содержание посторонних примесей | до 0,5 % |
| Наличие плесени | Не допустимо |
| Наличие постороннего запаха | Не допустимо |

Таблица 2 – Органолептические показатели опытных образцов композиции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Соотношениеплодов и ягод | Показатели |
| Цвет | Вкус | Запах |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 1:1:1 | Буро-коричневый с темно-синими частицами  | Сладковатый с легкой кислинкой, едва заметным привкусом миндаля | Легкий фруктовый с проявляющимися нотками миндаля |

Продолжение таблицы 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2 | 2:1:1 | Темно-синий с коричневыми и буровато-красными частицами | Сладкий с легкой кислинкой, едва заметным привкусом миндаля | Фруктовый с проявляющимися нотками миндаля |
| 3 | 1:2:1 | Коричневый с буро-синими частицами | Горьковато миндальный, немного вяжущий с едва заметным фруктовым привкусом | Фруктово- миндальный |
| 4 | 1:1:2 | Красно-коричневый с темно-синими частицами | Кисловато-горьковатый с остринкой | Легкий фруктовый с проявляющимися нотками миндаля |

Таблица 3 - Органолептические показатели опытных образцов мясных продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели  | Количество вносимой композиции растительной добавки, % |
| 1 | 1,5 | 2 | 2,5 |
| Колбасное изделие |
| Внешний вид | чистая, сухая поверхность |
| Вид на разрезе | однородная колбасная масса |
| цвет розовый, без пустот | цвет темно-розовый, без пустот | цвет розовый с коричневатым оттенком, без пустот | цвет розово-коричневый, без пустот |
| Вкус и запах | соответствует колбасному изделию |
| посторонний привкус и запах отсутствует | с еле отличимым миндально-фруктовым привкусом | с присутствием миндально-фруктового привкуса и аромата | с привкусом миндального ореха, легкой остринки и фруктовыми нотками |
| Консистенция | упругая |
| Мясной паштет |
| Внешний вид | равномерно запеченная поверхность, чистая и сухая |
| Вид на разрезе  | однородная паштетная масса |
| Цвет | серый | темно-серый  | серо-коричневый  | коричневый |
| Вкус и запах | соответствует мясному паштету |
|  | с еле отличимым миндально-фруктовым привкусом | с присутствием миндально-фруктового привкуса и аромата | с привкусом миндального ореха, легкой остринки и фруктовыми нотками |
| Консистенция | мажущаяся |

Таблица 4 - Органолептические показатели опытных образцов продуктов переработки молока

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели  | Количество вносимой композиции растительной добавки, % |
| 1 | 1,5 | 2 | 2,5 |
| Творожная масса |
| Консистенция и внешний вид  | однородная |
| с еле заметной композицией растительной добавки | с заметным внесением композиции растительной добавки | с наличием внесенной композиции растительной добавки | с выраженным наличием внесенной композиции растительной добавки |
| Вкус и запах | кисломолочный |
|  | с еле отличимой фруктовой кислинкой и еле ощутимым привкусом миндального ореха | с присутствием фруктовой кислинкой и привкусом, и ароматом миндального ореха  | с ярким миндально-фруктовым привкусом и ароматом с легкой кисловатой остринкой |
| Цвет | Молочный, с едва заметным кремово-серым оттенком  | Молочный, с заметным кремово-сизым оттенком  | Кремовый с сизым оттенком  | Кремовый с коричнево-сизым оттенком  |

Таблица 5 – Физико-химические и бактериологические показатели продуктов переработки мяса

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Характеристика |
| Колбасное изделие |
| Содержание жира, % | 23,6 |
| Содержание белка, % | 27,3 |
| Содержание поваренной соли, % | 2,5 |
| Бактерии кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г. колбасного изделия | не обнаружено |
| Сальмонеллы в 25 г. колбасного изделия | не обнаружено |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г. колбасного изделия | не обнаружено |
| Мясорастительный паштет |
| Содержание жира, % | 27 |
| Содержание белка, % | 16 |
| Содержание поваренной соли, % | 1,2 |
| Бактерии кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г. мясного паштета | не обнаружено |
| Сальмонеллы в 25 г. мясного паштета | не обнаружено |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г. мясного паштета | не обнаружено |

Таблица 6 – Физико-химические и бактериологические показатели продуктов переработки молока

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Характеристика |
| Творожная масса |
| Содержание жира, % | 18 |
| Содержание белка, % | 14 |
| Содержание влаги, % | 80 |
| Содержание сахарозы, % | 26 |
| Кислотность, °Т | 155 |
| Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | не обнаружено |
| Бактерии группы кишечных палочек | не обнаружено |
| Staphylococcus aureus | не обнаружено |
| Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы | не обнаружено |
| Дрожжи, плесени | не обнаружено |
| Молочнокислые микроорганизмы | 1х106 |