

того, что сахар виноградного сока обладает высокой питательностью, он еще представляет собой природный антиоксидант, предохраняющий от распада некоторые собственные белки организма, усиливает выделительные функции организма, тем самым способствуя его очищению. Виноград и его сок – хорошие мочегонные, слабительные и отхаркивающие средства, они полезны при болезнях почек, легких, печени, подагре, гипертонии.

Виноградный сок обладает тонизирующим действием, он излечивает от астенического синдрома (истощения нервной системы), упадка сил, снижает уровень холестерина в крови. Яблоко в наших краях играет такую же роль, как виноград в странах его произрастания. Оно содержит комплекс витаминов – группы В, С, каротина, дубильных и минеральных веществ, микроэлементов, а также пектин, сахара. Употребление этих соков по отдельности или их смеси позволяют обогатить организм жизненно важными веществами.

Соки из винограда и яблок, продающиеся в нашей республике, характеризуются различным содержанием сахара.

Целью нашего исследования являлось определить соответствие заявленного содержания сахара с экспериментально установленным. Для этой цели мы использовали рефрактометрический и поляриметрический методы, виноградные соки известных производителей «Садочок», «7 Я», «Дар», «Sandoga», из домашнего винограда (Республика Беларусь), яблочный сок «Мой любимый яблочный сок», а также яблочно-виноградные соки «Любимый сад», «Сок яблочно-виноградный» (Украина).

Как нами установлено, наибольшее содержание сахара содержится в виноградном соке «Садочок», а наименьшее – в соке «Дар».

УДК 664 + 541

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВЕННОГО И КОЛИЧЕСТВЕННОГО СОСТАВА МЕДА

Е.А. Лиходиевская, О.И. Новикова, С.Г. Константинов

Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Беларусь

Мед является одним из древнейших и важнейших продуктов питания и незаменимым целебным средством. Это обусловлено его составом – сахара (глюкоза, фруктоза, мальтоза, сахароза и др. – до 80 %), азотистые вещества (в виде белков и небелковых соединений (преимущественно в виде ферментов), витамины. Количество витаминов в меде в основном зависит от наличия в нем пыльцы. опыты показали, что удаление цветочной пыльцы фильтрованием приводит почти к полному отсутствию в меде витаминов. От природы он имеет кислую среду, что способствует медленному разрушению витаминов во время хранения.

Мед обладает высокой усвояемостью, энергетической и физиологической ценностью, способствует быстрому восстановлению сил, обладает легким тонизирующим действием, повышает иммунобиологическую реактивность организма.

Мед содержит вещества, придающие ему антимикробные свойства. Противомикробное действие меда выражено по отношению к грамположительным бактериям, плесневым грибам. При более высоких разведениях это действие — бактериостатическое (задерживающее развитие), а при низких — бактерицидное (убивающее бактерии).

Исследованиями установлено, что мед убивает бактерии возбудителей тифа, паратифа, дизентерии, сибирской язвы, бруцеллеза. Благодаря сложному химическому составу мед является ценным пищевым продуктом с непревзойденными вкусовыми и питательными свойствами. Наряду с этим мед обладает также консервирующими и лечебными свойствами.

Физико-химические показатели качества меда дают более точную характеристику его состава и свойств. В повседневной практике чаще используют более простые и менее трудоемкие определения показателей качества меда. Из физико-химических показателей качества меда определяют влажность, содержание сахарозы и восстанавливающих сахаров, диастазное число, содержание оксиметилфурфурола и др.

В данной работе мы исследовали и сопоставили качество меда двух видов – промышленного производства и домашний. Было определено значение рН потенциометрическим методом, рефрактометрически установлено содержание влаги, наличие примесей микроскопическим методом, содержание редуцирующих сахаров с использованием раствора Фелинга и последующего йодометрического титрования, наличие фальсификаторов (крахмала и муки) при помощи реакции на йод, железа — перманганатометрическим методом, содержание витаминов С, В<sub>6</sub>, Р.

Сравнение результатов исследования с требованиями ГОСТ позволило сделать вывод о том, что мед обоих видов — натуральный и не содержит фальсифицирующих примесей.