

ВЫБОР УСКОРЕННОГО МЕТОДА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВЛАГИ В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСПЕРСИОННОГО АНАЛИЗА

С.В. НУГМАНОВА

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

При оценке качественных показателей творога, наряду с содержанием жира, важное значение имеет содержание влаги в готовом продукте. Показатель влаги в твороге определяет его выход. Поэтому массовая доля влаги и сухих веществ является одним из важных показателей, характеризующих как ход технологического процесса производства творога, так и качество готового продукта.

В настоящее время содержание влаги в твороге определяют различными методами - высушиванием до постоянной массы в сушильном шкафу при $(102-105)^{\circ}\text{C}$, с последующим расчетом по формулам (арбитражный метод); ускоренным методом с использованием влагомера Чижовой (ВЧ).

Перечисленные методы требуют специального оборудования, приборов, значительного времени для проведения анализа, что не позволяет наладить необходимый контроль качества продукции на всех стадиях производства. Очень важное значение быстрые и достаточно точные методы определения влаги имеют при внедрении непрерывных способов производства.

Предложен ускоренный способ определения влаги в твороге методом выпаривания. Результаты измерений влаги различными методами сравнивали с применением однофакторного дисперсионного анализа.

Уровнями фактора являлись исследуемые методы определения влаги. Проверяемая нулевая гипотеза такова: нет разницы в выбранных методах измерения влаги. Экспериментальное значение критерия Фишера меньше критического при уровне значимости 95 %.

Таким образом предлагаемый метод определения влаги в твороге дает результаты существенно не отличающиеся от применяемых методов.