

# THE RESEARCH OF SOME INDEXES OF QUALITY OF KVAS

## ИССЛЕДОВАНИЕ НЕКОТОРЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КВАСА

### Актуальность

Работа является актуальной в связи с тем, что на российском рынке представлен широкий ассортимент хлебного кваса и потребителю сложно отдать предпочтение какой-то конкретной торговой марке. Выбор также стоит между местными производителями кваса и производителями из других регионов. Также существует проблема возникновения фальсификации кваса.

### Цель исследования

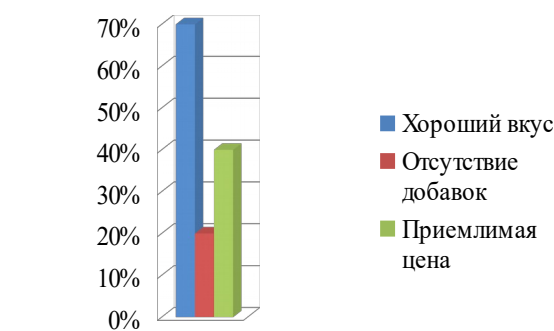
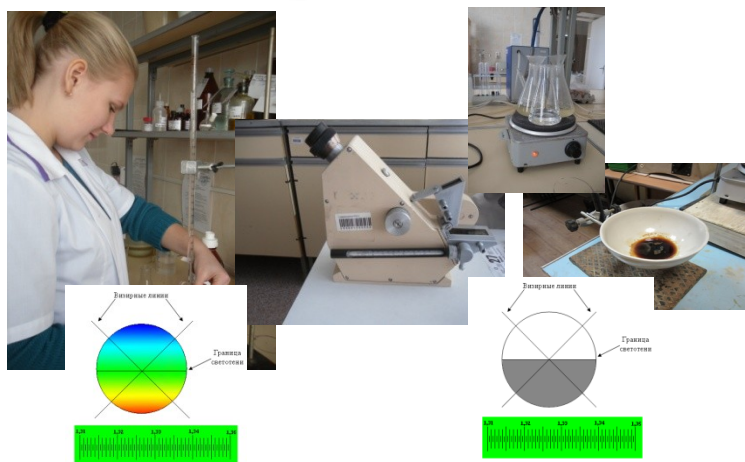
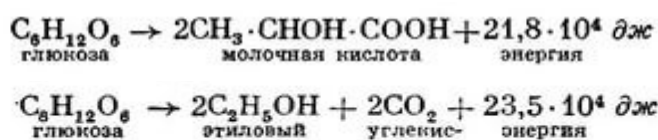
Изучить и сравнить органолептические и некоторые физико-химические показатели кваса известных марок

### Методы исследования

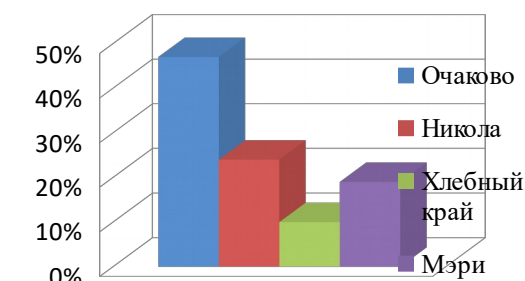
Анализ, сравнение, социологический опрос, титрование, рефрактометрический метод, перегонка

Разработаны рекомендации для потребителя, с материалами исследований ознакомлены учащиеся и родители школы

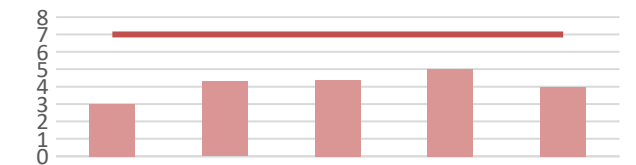
1. ознакомиться с литературой по данному вопросу
2. исследовать некоторые физико-химические показатели кваса
3. изучить органолептические показатели кваса, оценить полноту маркировки на таре
4. систематизировать и анализировать данные полученные в ходе исследования
5. провести социологический опрос и разработать рекомендации для потребителя



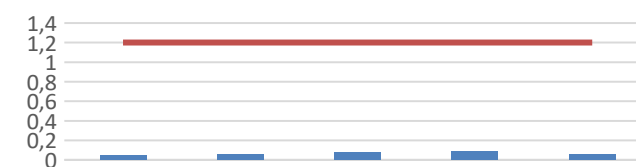
Факторы, влияющие на выбор кваса



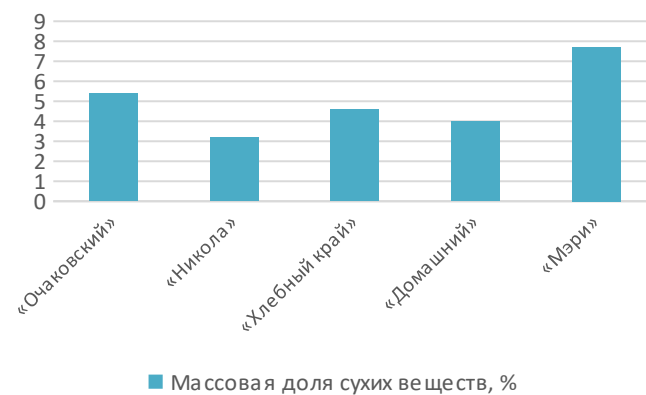
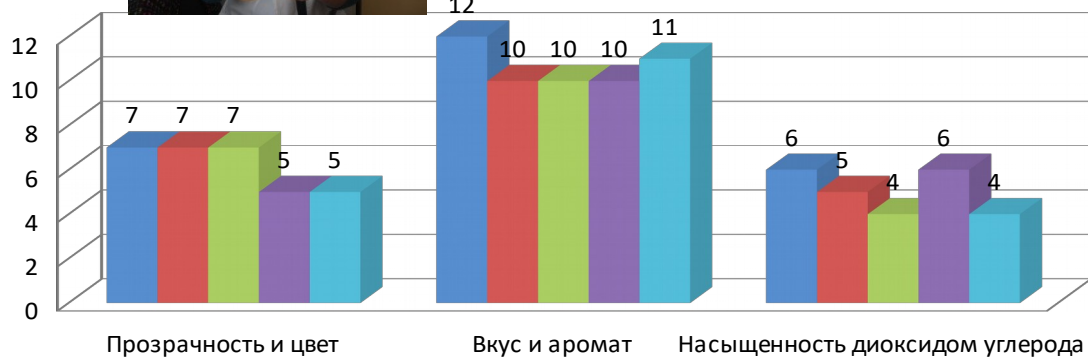
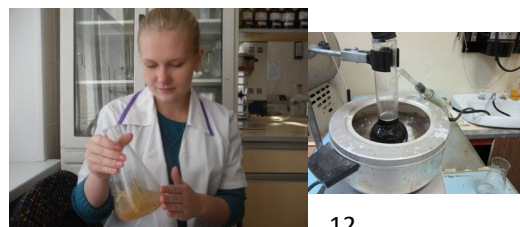
Выбор респондентами марок кваса



Кислотность, ПДК



Массовая доля спирта, %, ПДК, %



Массовая доля сухих веществ, %

В ходе работы нами проведен аналитический обзор литературы и научных публикаций с целью изучения образцов хлебного кваса, представленных на рынке. Убедились в том, что качество кваса зависит от выбора сырья и от технологии его получения, по качеству домашний квас, по не которым показателям, не уступает промышленному. Установили основные факторы, формирующие потребительские качества кваса.

В результате проведенного исследования и на основании расчётов было показано, что анализируемые образцы соответствуют требованиям нормативной документации по органолептическим и физико-химическим показателям.

1. Все напитки соответствуют требованиям ГОСТ и являются качественными. Из представленных образцов наиболее приятным и соответствующим исконно русскому напитку – это квас «Очаковский».
2. Анализ ассортимента розничной сети города Челябинска показал, что квас произведён отечественными производителями, в том числе местными.
3. Экспериментальным путём разработана технология домашнего кваса с добавлением местных растений и их плодов.
4. Квас может являться альтернативой таким напиткам как, пиво, «Кока-кола».

