



«Способ количественного определения крахмала в рыбопродуктах поляриметрическим методом»

Бордак Л.В., Еркович Т.В., Тарасевич О.В.

При производстве рыбопродуктов, таких как крабовые палочки и рыбные паштеты, крахмал используется в качестве связующего материала и загустителя. Важно знать соответствие расчетных данных и экспериментально полученных, так как крахмал входит в состав углеводов, выносимых изготовителем на этикетку. Кроме того, информация по содержанию крахмала в рыбопродуктах нередко вызывает интерес и у потребителя.

**СХЕМА АНАЛИЗА - ОПРЕДЕЛЕНИЕ  
КРАХМАЛА В РЫБОПРОДУКТАХ**



Известны методы определения содержания крахмала в пищевых продуктах [1-2]. Однако они не распространяется на рыбопродукты. Целью заявляемого рацпредложения является создание способа определения крахмала в рыбопродуктах.

За основу взяты известные методы определения крахмала в пищевых продуктах [1-2], основанные на гидролизе крахмала и измерении угла вращения плоскости поляризации полученным раствором. Объекты исследований: крабовые палочки и рыбные паштеты, содержащие в составе крахмал

Исследования были направлены на подготовку проб к анализу, выбор навески и количественное определение крахмала. Разработаны оптимальные массы навесок, объемы используемых реактивов, в частности, объемы растворов, для осаждения мешающего влияния белка (Карреза1 и Карреза2), условия проведения анализа и установлен переводной коэффициент

Формула расчета

$$X = a * K * 100 \quad (1)$$

где: а – показания сахариметра, градус шкалы;

К – переводной коэффициент, равный для картофельного крахмала 1,78 [3];

100 – перевод в проценты, %

**Выводы:**

- способ позволяет количественно определять содержание крахмала в рыбопродуктах;
- является точным, экспрессным и простым в исполнении.

[1] ГОСТ 10845-98 Зерно и продукты его переработки. Метод определения крахмала

[2] ГОСТ Р 54759-2011 п.6 Продукты переработки молока. Методы определения массовой доли крахмала

[3] ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества