

Грибное Ассорти «LUTIK»; проба № 9 опять Грибное Ассорти; проба № 10 маринад Грибного Ассорти «LUTIK»; проба № 11 маринованные валуи домашней консервации; проба № 12 маринад валуи домашней консервации; проба № 13 маринованные шампиньоны домашней консервации; проба № 14 маринад шампиньонов домашней консервации. Для выявления ядовитых грибов, использовались приборы люминоскопы «Филин» и «ЛПК-1», исследования проводились как на маринованных грибах, так и на маринаде [3].

Результаты: в ходе нашей работы мы получили следующие зависимости люминесценции: пробы № 1, № 2, № 3, № 4, № 13 – светлосиний; пробы № 5, № 6 – светложелтый; пробы № 7, № 8, № 9, № 10 – светлоголубой; пробы № 11, № 12, № 14 – светлоселеный. Пробы № 5 и № 6 имеющие светложелтый оттенок при исследовании на люминоскопах, говорит о наличии токсинов в этих грибах.

Выводы: при исследовании всех проб было выявлено в пробах № 5 и № 6 токсические вещества присущие ядовитым грибам [2].

Литература

1. А.К. Кошечев, О.Д. Лившиц, И.И. Добросердова Люминесцентный анализ пищевых продуктов. Пермь: Пермское книжное издательство, 1974.
2. ГОСТ Р 54677–2011 «Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия». М.: Стандартинформ, 2013. 16 с.

ЛЮМИНЕСЦЕНТНЫЙ МЕТОД, КАК СРЕДСТВО ОЦЕНКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ФРУКТОВ

Валеватая М.Р., Васильева В.Ю., Данильченко Е.А.

Научный руководитель: к. м. н., доцент Куценко В.П.

Кафедра мобилизационной подготовки здравоохранения и медицины катастроф

Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет

Актуальность исследования: управление Роспотребнадзора предупреждает о правилах выбора и обработки фруктов и овощей в целях недопущения инфекционных, паразитарных заболеваний, острых, пищевых отравлений. По данным Роспотребнадзора, ежегодно в Российской Федерации регистрируется порядка 200 случаев отравления фруктами.

Цель исследования: провести люминесцентный анализ часто употребляемых в пищу фруктов, выявить зависимость люминесцентного свечения от качества и свежести фруктов.

Материалы и методы: для достижения поставленной цели нами были отобраны:

проба № 1 — апельсин; № 2 — «апельсин испорченный»; № 3 — «мандарин испорченный»; № 4 — мандарины; № 5 — «груша домашняя»; № 6, 7, 8 — груша; № 9, 10, 11, 12 — яблоко; № 13 — банан. Для определения доброкачественности продукта исследовались свежие фрукты и испорченные. Анализ люминесцентного свечения проводился с использованием приборов: люминоскопов «Филин» и «ЛПК-1» [1].

Результаты: получены следующие **Результаты:** проба № 1 — желтый со светлоголубым оттенком; № 2 — светлых люминесцирующих пятен на темном фоне; № 3 — ледно-голубые светящиеся пятна на темно-оранжевом фоне; № 4 — темно-оранжевый; № 5 — зеленый; № 6 — бледно-голубой; № 7 — зеленый; № 8 — серый; № 9 — голубоватый; № 10 — серый; № 11 — голубоватый; № 12 — розоватый.

Выводы: можно сделать заключение, что свежие фрукты дают люминесцентное свечение голубых, зеленоватых, серых и розоватых оттенков. Цитрусовые- оранжевое и желтое со светлоголубым оттенком, испорченные фрукты – светложелтый. Люминесцентный метод может использоваться для оценки качества продуктов.

Литература

1. А.К. Кошечев, О.Д. Лившиц, И.И. Добросердова Люминесцентный анализ пищевых продуктов. Пермь: Пермское книжное издательство, 1974. 25 с.