ФГБНУ ВНИИСПК			
СОП № 29 от 27.09.2017 Стандартная операционная процедура ОЦЕНКА ЦЕННОСТИ ОБРАЗЦОВ БРК ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ (ЖЕЛЕ)			
Цель СОП:	Определить пригодность ягод смородины красной для производства джема		
Разработчик:	Салина Е.С.		
Рабочее место:	Сектор технологической оценки сортов		
Утверждено:	ФАНО России		
Разработано на	ГОСТ 31712-2012. Джемы. Общие технические условия.		
основании:	Программа и методика сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур (под ред. Е.Н. Седова, Т.П. Огольцовой)		

Nº	Описание операции	Время	Используемые материалы и
		выполнения	приборы
1.	Банки залить горячей водой с содой	1 ч	Банки стеклянные 0,5 л
			Сода кальцинированная
			Вода водопроводная
			Водонагреватель
2.	Мойка банок в горячей проточной воде	30 мин	Вода водопроводная
			Водонагреватель
			Мочалка
3.	Стерилизация банок	2 ч	Банки стеклянные 0,5 л
			Автоклав
			Вода водопроводная
4.	Стерилизация закаточных крышек	1 ч	Крышки закаточные
			Автоклав
			Вода водопроводная
5.	Ягоды отсортировать по степени	5 мин	
	зрелости, окраске, размерам		
6.	Взвешивание отсортированных ягод	3 мин	Весы механические
7.	Мойка ягод в проточной воде	15 мин	Вода водопроводная
8.	Отжим сока	30 мин	Соковыжималка
9.	Взвешивание отходов	3 мин	Весы механические
10.	Измерение количества сырого сока	3 мин	Кружка мерная
11.	Запись в журнал m образца, m отходов,	5 мин	Рабочий журнал
	расчет % выхода сока		Ручка шариковая
			Калькулятор
12.	Прогрев сока	10 мин	Латунный или алюминиевый таз
			Электроплита
13.	Взвешивание сахара	3 мин	Сахар-песок
			Весы лабораторные
14	Внесение сахара	0,5 мин	
15.	Варка желе	30 мин	Латунный или алюминиевый таз
			Электроплита
22.	Определение окончания варки по	3 мин	Термометр
	температуре сиропа		
23.	Снятие пенки	5 мин	Ложка
24.	Расфасовка горячего желе в чистые	10 мин	Ложка
	сухие банки		Банки 0,5 л

25.	Закатка банок закаточными крышками	10 мин	Закаточная машина Закаточные крышки
26.	Записать исследуемый продукт в журнал дегустаций	1 мин	Журнал дегустаций Ручка шариковая
27.	Открыть банку	1 мин	Открывалка
28.	Выложить содержимое в промаркированную емкость	1 мин	Ложка Тарелка
29.	Описать внешний вид продукта: цвет и целостность долек, цвет и прозрачность сиропа	3 мин	Дегустационная карточка Ручка шариковая
30.	Оценить по 5 балльной шкале внешний вид продукта	1 мин	Дегустационная карточка Ручка шариковая
31.	Попробовать и описать вкус продукта: плотность долек, вкус и аромат	3 мин	Розетка Ложка Дегустационная карточка Ручка шариковая
32.	Оценить по 5 балльной шкале вкус продукта	1 мин	Дегустационная карточка Ручка шариковая
33.	Провести закрытую дегустацию с привлечением членов дегустационной комиссии (шаги 34, 36)	1 ч	Дегустационные карточки Ручки шариковые
34.	Внести эмпирические данные в программу для статистической обработки данных	15 мин	Журналы Дегустационные карточки Компьютер Программа для статистической обработки данных
35.	Рассчитать среднюю плотность мякоти, % отходов, средние дегустационные оценки	15 мин	Компьютер Программа для статистической обработки данных
36.	При необходимости организовать данные в виде гистограммы	10 мин	Компьютер Программа для статистической обработки данных

Суммарная длительность СОП для анализа 1 образца: 8,6 ч В том числе:

- 1. Подготовительные работы 4,5 ч;
- 2. Приготовление желе 2,3 ч;
- 3. Проведение дегустации 1,2 ч;
- 4. Обработка данных с помощью компьютерных программ 40 мин.

Квалификация сотрудника:

На этапах 1-10, 12-24, 27-28: лаборант-исследователь или м.н.с. (6,5 ч).

На этапе 11, 25-26, 30-36: с.н.с. или н.с. (2,1 ч)

Оборудование

Собрудованно			
Наименование	Типовая	Производитель	Каталожный номер (web-адрес)
	модель		
Весы механические	РН10Ц13У	Россия	
Весы лабораторные	Масса-К ВК-	Massa-k,	http://vesmarket.ru/laboratornie-vesi-
	1500.1	СПб., Россия	massa-k/laboratornie-vesi-massa-k-vk-
			<u>1500.1.html</u>

Соковыжималка	Мотор Сич	Украина	
ручная	СБЧ-1		
Рефрактометр	OG-101	Fok-Gyem	
		Венгрия	
Термометр ртутный	ΓOCT 215-73	CCCP	
стеклянный			
лабораторный			
Автоклав	МалышГазНер	Россия	http://100zakazov.ru/index.php?product
	ж (22 л)		ID=148448&product_slug=avtoklav-
	, ,		model-ag-04-01
Электроплита	Электра 1001М	Нововятский мех.	
		завод	
Полуавтоматическая	АБпЛ-20x16	Выборгский завод	
закаточная машина		рыбопромышленно	
		го оборудования	
Компьютер			

Компьютерные программы:

Наименование (версия)	Web-ссылка на платную версию	Бесплатный аналог (если есть),
		ссылка
Microsoft excel	Microsoft.com	OpenOffice Excell

Расходные материалы и личные средства защиты

Наименование Много-/одноразовый		производитель	Катаоложный номер (web-адрес)
Банка стеклянная 0,5 л	Многоразовая	любой	
Крышка закаточная	Одноразовая	любой	
Сахар-песок по ГОСТ 21-94	Одноразовая	любой	
Нож	Многоразовый	любой	
Латунный или алюминиевый таз	Многоразовое	любой	
Кружка керамическая мерная 1 л	Многоразовое	любой	
Марля	Одноразовый	любой	
Тарелки белые для дегустаций	Многоразовое	любой	
Розетки для дегустаций	Многоразовое	любой	
Ложки чайные для	Многоразовое	любой	
дегустаций	Многоразовое	люоои	
Ложки столовые для дегустаций	Многоразовое	любой	
Чашки чайные для дегустаций	Многоразовое	любой	
Ручка шариковая	Многоразовое	любой	
Халат лабораторный	Многоразовый	любой	
Перчатки силиконовые	Одноразовые, могут использоваться в течение дня	любой	