Накта бал жөнүндө жобого

1-тиркеме

**Балдын органолептикалык жана   
физикалык-химиялык көрсөткүчтөрү**

Сыноо методдору:

1. сынам алуу – сырткы көрүнүшүн, жытын, даамын, түсүн, ачыган белгилерин аныктоо;
2. сыноо – падь элементтерин, суунун, фруктозанын, сахарозанын, глюкозанын массалык үлүшүн, диастаз санын, гидроксиметилфурфурол, пролин, кычкылдуулук деңгээлин аныктоо.

|  |  |
| --- | --- |
| **Көрсөткүчтөрдүн аталышы** | **Ченемдер** |
| Жыпар-жыты | Бөтөн жытсыз, жагымдуу, жеңил жыпар жыттан күчтүү жытка чейин |
| Даамы | Таттуу, жагымдуу, бөтөн даамсыз |
| Түсү | Түссүздөн кочкул күрөң түскө чейин |
| Вереск жана падь балдары үчүн суунун массалык үлүшү | 20,0 %дан жогору эмес |
| Консистенция | Суюктан кристаллдашканга чейин |
| Кантты калыбына келтирүүчү массалык үлүшү | 65 %дан кем эмес |
| Фруктоза жана глюкозанын жалпы массалык үлүшү:  – гүлдөн жыйналган бал үчүн;  – бал шире жана аралашма бал үчүн | 60 %дан кем эмес  45 %дан кем эмес |
| Сахарозанын массалык үлүшү:  – гүлдөн жыйналган бал үчүн  – акация гүлүнөн жыйналган бал үчүн  – падь жана аралашма бал үчүн | 5,0 %дан жогору эмес  10,0 %дан жогору эмес  15,0 %дан жогору эмес |
| Диастаз санынын үлүшү:  – балдын бардык түрлөрү үчүн;  – гидроксиметилфурфуролу (ГМФ) бар ак акациядан алынуучу бал үчүн | 5,0 Готе бирдигинен кем эмес  15 мг/кг жогору эмес |
| Гидроксиметилфурфуролду (ГМФ) камтуусу | 25,0 мг/кг жогору эмес |
| Дроксиметилфурфуролго сапаттуу реакция | Терс |
| Жалпы кычкылдуулук | 40 мэкв/кг жогору эмес |
| Пролиндин курамы | 180,0 мг/кг кем эмес |
| Крахмалга сапаттуу реакция | Терс |
| Сууда эрибеген кошулмалардын массалык үлүшү:  – сыгылгандан тышкары, балдын бардык түрлөрү үчүн;  – сыгылган бал үчүн | 0,1 г/100 г жогору эмес  0,5 г/100 г кем эмес |
| Ачыгандын белгилери | Жол берилбейт |

Эскертүү:

(1) Каштандан, тамекиден алынуучу жана падь балы үчүн ачуу тарткан даамга жол берилет.

(2) Гидроксиметилфурфуролдун өлчөмү сапаттуу оң реакция болгон учурда аныкталат.