

Форма «IRMS-1»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1729

Дата: 13 октября 2022 г. Количество страниц: 4.

Настоящее Заключение содержит результаты экспериментального исследования (НИР) компонентного состава продукции растительного происхождения. Сведения об исследованной продукции представлены в Разделе 1, результаты исследования - в Разделе 2, выводы и комментарии - в Разделе 3, литературные источники и методы - в Разделе 4. Заключение действительно для образца продукции, сведения о котором приведены в п. «Описание и маркировка продукции» Раздела 1.

Использование результатов экспериментального исследования, представленных в настоящем Заключении, для целей публикации в средствах массовой информации, в статьях в печатных и/или электронных изданиях, технологических и/или научных разработках, отчётах, дипломных работах, диссертациях, монографиях или применение результатов в иных целях и сферах, а также копирование и/или передача настоящего Заключения в полном или частичном объёме третьей стороне разрешаются только при наличии письменного согласия Исполнителя.

РАЗДЕЛ 1


Происхождение продукции	АО «ВкусВилл». Договор № 21-цкп-уп-180 от 14.09.2021 г.	
Описание и маркировка продукции	Образец № 2589: Продукт в ПЭТФ-банке, объем 300 мл. Маркировка: «Лимонад «Мандарин»». Состав: вода подготовленная, сахар, сок лимона прямого отжима, сок мандарина прямого отжима. НДС: СТО 46462378-005-2022. Изготовитель: ООО «Вайт Вотерс Хоспалити Партнерс». Адрес производства: Россия, 109387, Москва, ул. Егорьевская, д. 7, стр. 10, этаж 3, ком. 3. Дата изготовления / срок годности – 23.09.2022 / 23.10.2022. Штрих-код: 7930064941021. Статус: «новинка»	
Дата получения образца продукции	04.10.2022 г.	
Дата исследования	04-13.10.2022 г.	
Цель исследования	Изучение компонентного состава Образца с целью проверки на подлинность	
Исполнитель исследования	Лаборатория фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов (ПНИЛ) НОРЦ «Фармация» РУДН.	
Страница: 1	Всего страниц: 4	Подпись: 

Таблица 1

Показатель компонентного состава [литературный источник]	Образец № 2589	Сведения о количественных значениях показателей компонентного состава натуральной (подлинной) продукции
D-Изолимонная кислота, мг/л [1-3]	12,9	230-500 (лимонный сок) 65-200 (мандариновый сок)
Общие каротиноиды (в расчете на β -каротин), мг/л [1-3]	1,8	10-25 (мандариновый сок)

Выводы исследования

Образец № 2589:

По результатам исследований установлено, что в Образце присутствует D-изолимонная кислота, являющаяся наиболее характерным компонентом лимонного и мандаринового соков, а также каротиноиды, являющиеся характерным компонентом мандаринового сока. Совокупность полученных данных позволяет сделать вывод о подлинности продукта.

Примечания:

- 1) Программа НИР включает исследования характерных показателей физико-химического состава пищевой продукции.
- 2) Лаборатория оставляет за собой право на проведение расширенного исследования образца и соответствующую корректировку заключения в зависимости от результатов повторного анализа.
- 3) Настоящее Заключение действительно только для образца продукции с заявленным наименованием и маркировкой, приведённой в разделе 1.

Литература и методы исследования

Литература:

1. Свод правил для оценки качества фруктовых и овощных соков Европейской ассоциации фруктовых соков AIFN (издание на русском языке дополнение от 2008-2014 гг.).
2. У.Шобингер (ред.). Фруктовые и овощные соки: научные основы и технологии. Перевод с немецкого, 3-го переработанного и дополненного издания под общей редакцией А.Ю. Колеснова, А.В.Орешенко, Н.Ф.Берестеня.- СПб.: Нововита/Профессия, 2004.- 639 с.
3. S. Nagy, R.L. Wade (editors). Methods to detect adulteration of fruit juice beverages. - Auburndale: Agscience, Inc., 1995.- volume 1.- 452 p.
4. А.Ю. Колеснов. Биохимические системы в оценке качества продуктов питания // М.: Пищевая промышленность, 2000.- 416 с.
5. Britton G (1995) UV/Visible spectroscopy. In Britton G., Liaaen-Jensen S., Pfander H. (eds.), Carotenoids: spectroscopy // Birkhäuser Verlag, Basel, 1995.- vol. 1B. pp 13-63.

Методы исследования:

1. D-Изолимонная кислота – прямое биохимическое определение ферментативным методом по [4].
2. Общие каротиноиды - спектрофотометрическое определение (метод, эквивалентный [5]).

Руководитель Лаборатории
фундаментальных и прикладных
исследований качества и технологий
пищевых продуктов (ПНИЛ),
д-р техн. наук, канд. биол. наук



А.Ю.Колеснов

Химик-эксперт, канд. техн. наук



С.Р.Цимбалаев

Химик-эксперт

Р.А.Х.Нассер

Химик-эксперт



Ф.Х.Ламердонова

