

Форма «IRMS-1»


## ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1730

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

<b>Происхождение продукции</b>	АО «ВкусВилл». Договор № 21-цкп-уп-180 от 14.09.2021 г.	
<b>Описание и маркировка продукции</b>	<b>Образец № 2590:</b> Продукт в ПЭТФ-банке, объем 300 мл. Маркировка: «Лимонад «Лаванда»». Состав: вода подготовленная, сахар, сок лимона прямого отжима, лавандовые цветки (сухоцвет), цветки клитории тройчатой (сухоцвет). НД: 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 – 25.09.2022 / 25.10.2022. Штрих-код: 7930064940925. Статус: «новинка».	
<b>Дата получения образца продукции</b>	04.10.2022 г.	
<b>Дата исследования</b>	04-13.10.2022 г.	
<b>Цель исследования</b>	Изучение компонентного состава Образца с целью оценки подлинности.	
<b>Исполнитель исследования</b>	Лаборатория фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов (ПНИЛ) НОРЦ «Фармация» РУДН.	
<b>Страница: 1</b>	<b>Всего страниц: 4</b>	<b>Подпись:</b> 

## Результаты исследования

Таблица 1

Показатель компонентного состава [литературный источник]	Образец № 2590	Сведения о количественных значениях показателей компонентного состава натуральной (подлинной) продукции
D-Изолимонная кислота, мг/л [1-4]	10,7	230-500 (лимонный сок)
Тест на присутствие синтетических красителей	Отрицательный (синтетические красители отсутствуют)	Отрицательный

## Выводы исследования

**Образец № 2590:**

По результатам исследований установлено, что в Образце присутствует D-изолимонная кислота, являющаяся наиболее характеристичным компонентом лимонного сока. Отрицательный тест на присутствие синтетических красителей показывает, что фиолетово-синий цвет продукта обусловлен натуральными пигментами лепестков лаванды, указанными в информации о составе продукта. Совокупность полученных данных позволяет сделать вывод о подлинности продукта.

## Примечания:

- <sup>1)</sup> Программа НИР включает исследования характерных показателей физико-химического состава пищевой продукции.
- <sup>2)</sup> Лаборатория оставляет за собой право на проведение расширенного исследования образца и соответствующую корректировку заключения в зависимости от результатов повторного анализа.
- <sup>3)</sup> 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 AIJN (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.Орещенко, 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 I.- 452 p.
4. А.Ю. Колеснов. Биохимические системы в оценке качества продуктов питания // М.: Пищевая промышленность, 2000.- 416 с.
8. Патент РФ RU 2 490 627 С1 «Способ определения синтетических красителей в продуктах переработки плодов и овощей».
9. Цимбалаев С.Р., Тарасюк В.Т., Журавская-Скалова Д.В. Скрининг-метод выявления добавок синтетических красителей в продуктах переработки фруктов и овощей. Хранение и переработка сельхозсырья, 2015, № 12, с. 48 – 52.

## Методы исследования:

1. D-Изолимонная кислота – прямое биохимическое определение ферментативным методом по [4].
2. Определение синтетических красителей – метод по [8, 9].

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

