

# **Технохимический контроль при производстве плодов кориандра**



**Выполнила: Джумабекова А.К.**

**944 группа**

# Практическое применение

## Пищевая промышленность

Кориандровое масло служит сырьем в ликероводочной промышленности: оно входит в состав многих сортов ликеров, бальзамов. Эфирное масло кориандра используется в производстве многих пищевых вкусоароматообразующих добавок. В кондитерском производстве это масло применяют при изготовлении конфетных эссенций. Целые плоды кориандра используются в пищевой промышленности для придания определенных вкусовых качеств консервам, маринадам, соленьям, копченостям, хлебобулочным изделиям и др.

## Медицина

Плоды и масло кориандра используют для ароматизации некоторых лекарств, готовят отвары, настои и чай, которые обладают антисептическим, спазмолитическим, желчегонным действием и используется как лечебное средство

## Парфюмерия

Главная и наиболее ценная составная часть кориандрового эфирного масла - терпеновый спирт линалоол (60-80 %). Линалоол - исходный продукт для получения синтетическим путем 12 видов душистых веществ с запахом лимона, апельсина, фиалки, розы, лилии и других.

## Косметика

Экстракт из семян кориандра в сочетании с другими компонентами, используют при создании косметических кремов.

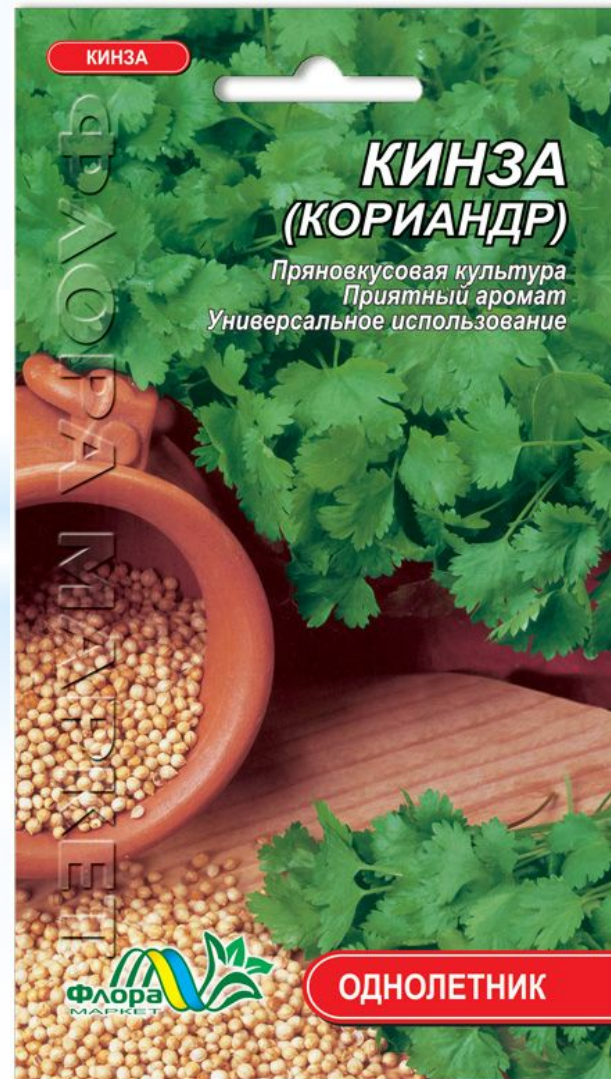


# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КОРИАНДРА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА СЕМЕНА

ГОСТ Р 52325-2005. Семена  
сельскохозяйственных растений.

Сортовые и посевные качества.

Общие технические условия



# Классификация сортов

- Эфиромасличные (для технических целей, с высоким урожаем семян и большим содержанием масла)
- Овощные (для получения зелени)
- Пряные (для получения семян, используемых как пряность)



# СОРТОВЫЕ И ПОСЕВНЫЕ КАЧЕСТВА КОРИАНДРА

Показатель	Категория, значение		
	Элита	РС	РСт
Репродукция	99,712	97,0	95,0
Сортовая чистота	90	80	70
Всхожесть	99	99	99
Чистота	90	80	70
Масса 1000 семян	12	12	12
Влажность			

ASANA.PRO  
*Йога-школа*

КОРИАНДР

# ГОСТ 17081-97. ПЛОДЫ КОРИАНДРА

## Требования при заготовках и поставках

Наименование показателя	Базисная норма, %	Ограничительная норма, %
Массовая доля влаги	13,0	16,0
Массовая доля расколотых плодов (полуплодиков)	15,0	-
Массовая доля сорной примеси	2,0	не более 20,0
Массовая доля эфиромасличной примеси данного растения	10,0	2,0
Эфиромасличная примесь других растений	не допускается	-

# ГОСТ 29055-91 ПРЯНОСТИ. КОРИАНДР

## Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика кориандра		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	плоды шаровидной формы с продольными выступающими извилистыми ребрами	порошкообразный	ГОСТ 28875
Цвет	желтовато-коричневый	желтовато-коричневый различных оттенков	ГОСТ 28875
Аромат и вкус	аромат свойственный кориандру. Вкус пряный, ароматный. Не допускаются посторонние привкус и запах		ГОСТ 28875



# ГОСТ 29055-91 ПРЯНОСТИ. КОРИАНДР

## Требования и нормы физико-химическим показателям

Наименование показателя	Норма для кориандра		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,5	0,5	ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	2,5	-	ГОСТ 28875
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	0,5	-	ГОСТ 28875
Массовая доля ломаных плодов, %, не более	3,0	-	ГОСТ 28875

<b>Массовая доля незрелых (зеленых) плодов, %, не более</b>	<b>3,0</b>	<b>-</b>	<b>ГОСТ 28875</b>
<b>Массовая доля поврежденных плодов, %, не более</b>	<b>3,0</b>	<b>-</b>	<b>ГОСТ 28875</b>
<b>Крупность помола:</b>			<b>ГОСТ 28875</b>
<b>массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетка N 095, %, не более</b>	<b>-</b>	<b>2,0</b>	
<b>массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, %, не менее</b>	<b>-</b>	<b>80,0</b>	
<b>Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более</b>	<b>1 x 10 (-3)</b>	<b>1 x 10 (-3)</b>	<b>ГОСТ 28875</b>
<b>Зараженность вредителями хлебных запасов</b>	<b>не допускается</b>		<b>ГОСТ 28875</b>
<b>Гнилые и пораженные плесенью плоды</b>	<b>не допускаются</b>	<b>-</b>	<b>ГОСТ 28875</b>

# ГОСТ 28750-90 ПРЯНОСТИ

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение



# МАРКИРОВКА ПРЯНОСТЕЙ

## ЭТИКЕТКА ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ:

- наименование предприятия-изготовителя, его почтовый адрес и товарный знак;
- наименование продукции;
- массу нетто;
- состав продукции (для смесей);
- способ употребления (для смесей);
- дату выработки и номер смены;
- срок хранения, если он приведен в нормативно-технической документации на продукцию и т.д.



# ХРАНЕНИЕ

Хранят в сухих, чистых, при температуре не выше 20 °С и при относительной влажности воздуха не более 75% , 1,5-2 года.



**Спасибо за внимание!!!**