

**Секція 6. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ
РИНКУ ТОВАРІВ, ЇХ ЯКОСТІ ТА ЕКСПЕРТИЗИ**

СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Багінська А.О., гр. ТЕМ-16
Науковий керівник – доц. **І.М. Бєляєва**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Під час дослідження органолептичних показників якості пельменів було отримано такі результати: зразок пельменів «Уральські Застольні» і ЗАТ «Геркулес» відповідають усім вимогам ГОСТ, має приємний смак та аромат, задовільний зовнішній вигляд, тісто жорсткувате; зразок «Економька» має приємний аромат та смак, але дещо туге тісто та сильний присмак спецій, у деяких виробках (у 5%) помічено розходження країв; зразок «Вечорниці» має приємний аромат та смак помірну кількість спецій, задовільний зовнішній вигляд, не жорстке тісто, але виявлено розходження країв та сторонні домішки у тісті; зразок – «Українські» ЗАТ «Геркулес» відповідав усім вимогам ГОСТ; зразок «Ольф» – мав присмак цибулі та хліба, смак м'яса не відчувався, у наявності був розрив країв та злипання виробів між собою після варки.

У ході дослідження фізико-хімічних показників якості пельменів, було отримано такі результати: зразок «Уральські Застольні», ЗАТ «Геркулес», зразок «Економька» та зразок «Вечорниці» відповідають усім вимогам ГОСТ; зразок «Українські» «Геркулес» теж відповідає ГОСТ, але є невелике відхилення від норм нормативної документації по масі одного напівфабрикату; зразок «Ольф» – не відповідає даним ГОСТ по вимогам до маркування, органолептичним (тісто хоча і занадто туге, але розповзається, фарш рихлий, рідкий, на смак м'яса не відчувається, багато цибулі та хліба) та фізико-хімічним показникам (кислотність перевищила норму на 0,1 °Т, товщина тістової оболонки перевищує норми ГОСТ на 0,5 мм, що свідчить про факт невідповідності контролю якості на виробництві та можливу фальсифікацію продукції. Але треба відмітити, що зразок №5 ТМ «Слобода» має підвищене значення кислотності – 1,9 Т°, це свідчить про те, що борошно не дуже свіже або були порушені умови зберігання. Значення показника вологості, зольності та крупності млива у зразка №5 «Слобода» були найвищі, а найменше значення цих самих показників було досліджено у зразка №1 «Злак Млин», значення, що знаходяться на межі допустимих за нормативною документацією. Дослідженню якості клейковини борошна та зроблено висновки, що борошно в/т вітчизняних виробників не відповідає вимогам стандартів за кількістю та якістю клейковини.