ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КАВИ РОЗЧИННОЇ

Світченко А.О., гр. ПТ-19
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.В. Карбівнича**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У світовій торгівлі за обсягом операцій купівлі-продажу природних продуктів кава поступається тільки нафті, займаючи друге місце. Щорічно на світовому ринку продається кави на суму понад 2 млрд долари. На світовий ринок каву постачають більше 60 країн світу.

У ході даної роботи було проведено товарознавчу оцінку якості кави розчинної різних виробників.

Товарознавча оцінка якості кави проводилась декількома етапами. На першому етапі визначали якість маркування, на другому проводили дослідження органолептичних показників, на третьому визначали фізико-хімічні показники.

Зразки кави Nescafe, Jardin, Baristi, Lacomba, «Жокей Фаворит» були упаковані у пакети із комбінованих термостійких матеріалів на основі алюмінієвої фольги або металізованої плівки, та розфасовані відповідно до необхідних норм маси нетто. Зразки кави Jacobs, Tchibo Exclusive, Ambassador Blue Label упаковані у скляні банки, кава «Галка» – у жерстяну банку.

У маркуванні на упаковці натуральної розчинної сублімованої кави Baristi вказано строк придатності та дату виробництва, проте відсутня встановлена кінцева дата реалізації. У зразку кави натуральної розчинної гранульованої Lacomba у способі приготування відсутні пропорції, у яких рекомендовано змішувати каву з іншими інгредієнтами, у тому числі з гарячою водою. У маркуванні зразка кави Tchibo Exclusive відсутня інформація про нормативний документ за яким виготовлена кава. При описі умов зберігання даного виду продукту у зразках кави Nescafe, CARTE NOIRE, Jacobs та Tchibo Exclusive не було вказано необхідну відносну вологість приміщення для зберігання кави, хоча цю умову прописано в ДСТУ 4394-2005, а саме відносна вологість повітря ≤75%.

Під час дослідження органолептичних показників зразків кави визначали зовнішній вигляд, колір, смак і аромат, фізико-хімічних показників – масової частки вологи, масової частки кофеїну, масової частки золи, рН напою, сторонні домішки. За органолептичними та фізико-хімічними показниками досліджувані зразки кави розчинної відповідали вимогам ДСТУ.