

РЕЗУЛЬТАТИ МОНІТОРИНГУ ЯКОСТІ ІКРИ З КАБАЧКІВ УКРАЇНСЬКИХ ВИРОБНИКІВ

Голуб С.В., гр. ТЕМ-46

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Ольховська В.С.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Консервовані харчові продукти дозволяють значною мірою зменшити витрати праці та часу на приготування їжі в домашніх умовах, урізноманітнити меню, забезпечити цілорічне харчування населення, і навіть створювати поточні, сезонні і страхові запаси. Плодоовочеві консерви багаті вітамінами й мінеральними речовинами, необхідними для харчування населення країни.

Виробництво плодоовочевої консервної продукції в Україні стабільно зростає. Відповідно до очікувань операторів ринку і прогнозами аналітиків, вітчизняний ринок даної продукції очікують подальша стабілізація і скорочення частки імпортного товару. Багато тих постачальників, хто розміщував свої замовлення у В'єтнамі або Індії, в даний момент шукають партнерів в Україні.

Раціональна організація і досконала техніка проведення експертизи мають велике значення для отримання об'єктивного, науково-обґрунтованого висновку. Таким чином, в умовах насичення ринку ікри з кабачків, до експертизи треба відноситися дуже ретельно.

Метою роботи була товарознавча експертиза ікри з кабачків різних виробників України.

Дослідження проводилися на основі вимог ДСТУ 3797-98 «Консерви. Ікра овочева. Технічні умови».

Оцінка якості консервів проводилась за наступними показниками: призначенням, зберіганням, ергономічними та естетичними показниками, безпекою. Були визначені: смак, запах, консистенція та колір ікри; маса нетто фасованої продукції, масова частка сухих речовин, «вміст солі», масова частка жиру, масова частка титрованих кислот, масова частка мінеральних домішок.

За результатами експертизи можна зробити висновок, що майже усі дослідні зразки ікри мають ті чи інші відхилення від вимог стандарту. Найкращі показники були виявлені у ікри ТМ «Bonduelle». Основні причини відхилення від вимог – порушення технологічного процесу. Щоб запобігти даному явищу і захистити споживачів від несумлінних виробників, можна запропонувати введення на підприємство системи стандартів ISO 9000 та системи ХАССП, що бути являтися темою наших подальших досліджень.