

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ

Лисенко О.В., гр. ТТМ-26

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Летуґа Т.М.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби являють собою групу харчових продуктів досить широкого асортименту, які відрізняються рецептурним складом, технологією виробництва, способом обробки та споживчими властивостями. Кондитерські вироби не є продуктами першої необхідності, однак вони користуються великим попитом та відіграють велику роль у відновленні енергетичного балансу людини. Зараз в торгівельній мережі представлений великий асортимент мармеладних виробів. Однак питання перевірки якості мармеладу дотепер залишається важливим та актуальним.

Метою роботи є дослідження експертизи мармеладу, що реалізується в торгівельній мережі м. Харкова. Для проведення товарознавчої експертизи якості мармеладних виробів були відібрані наступні зразки: мармелад «Незабудка» (ТОВ «Кондитерська фабрика Стимул», м. Дніпропетровськ), мармелад (ЗАТ «Кондитерська фабрика харків'янка», м. Харків), мармелад (ЗАТ «Кондитерська фабрика Одеса», м. Одеса), «Барбі» (ВАТ «ЯСЕН», м. Чернігів), «Веселінка» СВАТ «Костопільський завод продтоварів», Рівненська обл.). Експертизу якості досліджуваних зразків визначали за органолептичними та фізико-хімічними показниками на відповідність вимогам ДСТУ 4333-2004 «Мармелад. Технічні умови». З органолептичних показників визначали форму, поверхню, колір, смак і запах, консистенцію. За результатами досліджень відхилень від норм не було виявлено. Всі зразки мармеладу правильної форми, без деформації із чітким контуром; поверхня виробів суха, не липка з тонко кристалічною скоринкою, обсипана цукром-піском та в деяких зразках цукровою пудрою; консистенція студнеподібна; колір рівний, однорідний, характерний барвникам та доданому яблуневому пюре у відповідних зразках. З фізико-хімічних показників було визначено вологість виробів, кислотність та вміст редуруючих речовин. Дослідження показали, що вміст води у зразках коливався від 15,3 до 21,3%. При визначенні кислотності мармеладних виробів встановлено, що всі зразки відповідають нормам стандарту на даний продукт. Вміст редууючих речовин становить від 16,7 до 18,6%, при нормі не більше 20%. Отже, з результатів експертизи можемо зробити висновок, що всі досліджувані зразки мармеладних виробів відповідають вимогам НТД.