

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ІМПОРТНИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В СУПЕРМАРКЕТАХ МІСТА ХАРКОВА

Макаревич Н.М., гр. 149а

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Кобрін В.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Вимоги до якості макаронних виробів постійно підвищуються, тому актуальним є постійний контроль якості макаронних виробів. Мета досліджень полягає в застосуванні різних методик для перевірки якості макаронних виробів, які імпортуються до нас з різних країн. Для досліджень були взяті зразки різних виробників: Антіко Пастіфіціо Мореллі; Картічелла Моліні; Pastificio Di Martino G.&F.lli S.p.A.; Антіко Пастіфіціо. Divella S. p. A., le Sociale Largo Domenico Divella (Італія); Біркель Таігваген ГмбХ (Германія); Азія Фуд; Qingdao everlasting import (Китай).

При проведенні аналізу споживчих властивостей зразків, був визначен коефіцієнт збільшення обсягу, він становить 2,1 – 2,5. Кожен зразок відповідає нормі стану виробу після варки згідно до ДСТУ 7043: 2009.

При визначенні фізико-хімічних показників, було встановлено: масова частка вологості в зразках становила: Лінгвіне – $(11,2 \pm 0,1)\%$; Тальятеле – $(11,6 \pm 0,1)\%$; Fusilli corti col buco – $(11,4 \pm 0,1)\%$; Спагетті – $(12,1 \pm 0,1)\%$; Макаронні вироби з кальмаровим чорнилом – $(12,2 \pm 0,1)\%$; Спагеттони – $(11,2 \pm 0,1)\%$; Макаронні вироби з яйцем – $(12,4 \pm 0,1)\%$; Рисова лапша – $(11,8 \pm 0,1)\%$; Вермішель рисова – $(11,7 \pm 0,1)\%$.

При визначенні кислотності, як основного показника свіжості, були одержані такі результати: Лінгвіне з кукурудзяного борошна ORGANIC – $3,0^\circ$; Зелені тальятеле з додаванням пюре шпинату – $5,1^\circ$; Fusilli corti col buco з твердих сортів пшениці – $2,5^\circ$; Спагетті «Італія» з томатами та шпинатом – $4,2^\circ$; Макаронні вироби з чорним кальмаровим чорнилом – $4,5^\circ$; Спагеттони з твердих сортів пшениці – $2,6^\circ$; Макаронні вироби з яйцем «Золоте яєчко» – $2,9^\circ$; Рисова лапша Азія фуд – $2,2^\circ$; Вермішель рисова KATANA – $2,3^\circ$. Визначена масова частка вологи та кислотність усіх зразків знаходиться в межах вимог вітчизняного стандарту ДСТУ 7043: 2009.

Проведені дослідження якості макаронних виробів закордонного виробництва без додавань, з додаванням шпинату, яєчних продуктів, чорного кальмарового чорнила, кукурудзяного та рисового борошна показали високу якість зразків.