

## ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СУХИХ СНІДАНКІВ

Міщенко М.О., гр. ТТ-36

Науковий керівник – проф. Шильман Л.З.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На ринку продуктів харчування за останні десятиліття все більш помітне місце займають продукти швидкого приготування. Вони стали однією з традиційних форм харчування й широко використовуються населенням багатьох країн як готові сухі сніданки. Основою для сухих сніданків служать всілякі злаки і їх суміші. Бувають сніданки з пшениці, ячменю, іржі, кукурудзи, гречки, вівса. Всі вони мають в своєму складі велику кількість харчових волокон, макро- та мікроелементів, таких як калій, магній, фосфор, хром, залізо, марганець, йод, фтор та ін. Якість сухих сніданків безпосередньо залежить не тільки від якості початкової сировини, але і від дотримання встановлених параметрів технологічного процесу.

Метою роботи було дослідження споживчих властивостей сухих сніданків, що реалізуються в торгівельній мережі м. Харкова.

Для досягнення мети необхідним є вирішення наступних питань:

- визначити тенденції розвитку українського ринку сухих сніданків;
- вивчити товарознавчу характеристику сухих сніданків;
- ознайомитися з порядком проведення експертизи якості сухих сніданків;
- проаналізувати стан упакування та маркування продуктів;
- дослідити якість сухих сніданків за органолептичними показниками;
- визначити фізико-хімічні показники досліджуваних зразків.

Для дослідження якості сухих сніданків було відібрано п'ять зразків сухих сніданків, а саме вівсяні пластівці швидкого приготування різних виробників.

В результаті дослідження споживчих властивостей сухих сніданків було встановлено, що всі зразки відповідають вимогам ст. 7 закону України «Про якість та безпеку продуктів харчування та продовольчої сировини» і мають всі необхідні реквізити маркування. Порівняльну характеристику за органолептичними та фізико-хімічними показниками проводили відповідно до ДСТУ 2903-94 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови». Отримані дані свідчать про відповідність досліджуваних зразків вимогам нормативно-технічної документації.