

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЗЕФІРНИХ ВИРОБІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Петренко А.І., гр. ТЕМ-46

Науковий керівник – доц. **Попова Т.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пастильні вироби, до яких належить і зефір, – це солодкі продукти, які відрізняються приємним смаком, ароматом, привабливим зовнішнім виглядом, високою харчовою цінністю, а також – гарною засвоюваністю. Але разом з позитивними, вони можуть мати і негативні властивості. Наприклад, споживання не якісного зефіру, виготовленого з використанням синтетичних харчових добавок може призвести до різного роду захворювань. У зв'язку з такою фальсифікацією пастильних виробів, важливо приділяти велику увагу ідентифікації зефіру та його товарознавчій експертизі.

Товарознавча експертиза є на даний момент дуже актуальною функцією. Основна мета її проведення – це запобігання насичення ринку України неякісною, фальсифікованою продукцією.

Метою нашої роботи була товарознавча експертиза якості зефірних виробів, які реалізуються в торговій мережі міста Харкова. Об'єктами дослідження були зразки зефіру торгових марок: «Стимул», «Родина», «Жако», «Бісквіт Шоколад», «Солодка Мрія».

Дослідження проводились відповідно до ГОСТ 6441-2003 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия» за органолептичними (смак та запах, колір, поверхня, форма, структура, консистенція) та фізико-хімічними показниками (масова частка вологи та редуруючих речовин, щільність, загальна кислотність).

В результаті проведених досліджень було встановлено, що усі зразки зефіру за фізико-хімічними показниками відповідали вимогам НТД. Органолептична ж оцінка зефіру виявила дефекти деяких зразків. Так, зефір ТМ «Родина» мав різкий аромат есенції та нерівномірну, обмежену пористість, що свідчить про порушення рецептурного складу та режиму збивання виробу. Зефір ТМ «Солодка Мрія» також відрізнявся грубопористою структурою, що є показником недостатнього збивання зефірної маси. Вироби ТМ «Стимул» були деформовані, м'ягі, надламані, що є результатом порушення режиму зберігання, транспортування і реалізації продукції.

З усіх досліджуваних зразків найбільш якісним виявився зефір ТМ «Жако», який відповідав усім вимогам стандарту за формою, структурою, кольором, консистенцією, смаком і запахом.