

ЕКСПЕРТИЗА ТОМАТНИХ СОУСІВ

Ситник О.В., гр.ТТ-26

Науковий керівник – проф. Янчева М.О.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В сьогоднішній день на ринку томатних соусів панує жорстка конкуренція, тому дуже часто рекламована якість товарів не відповідає дійсності. Адже в гонитві за прибутками виробники намагаються всіма дозволеними і недозволеними способами привабити споживача. На жаль, не всі покупці знають, що ховається за приємним кольором, ніжним ароматом та консистенцією. Як правило, це застосування консервантів, поліпшувачів смаку та аромату, синтетичних барвників.

Виявити неякісний, фальсифікований товар можна шляхом проведення ретельного контролю якості товарів на стадії виробництва. Якщо неякісний товар все ж попав в реалізацію, в такому випадку зарадити може лише експертиза якості томатних соусів, яка повинна проводитися кваліфікованим експертом за всіма встановленими правилами.

Для проведення експертизи було обрано п'ять зразків томатних соусів, що реалізуються в супермаркетах міста Харкова: соус томатний для макаронів „Український” ТМ „Торчин продукт” (ВАТ „Волиньхолдинг”); соус „Італійський з овочами” (ЗАТ „Чумак”); соус „Сацебелі” ТМ „Домашні соуси” (ЗАТ «Агроекопродукт»); „Мій соус Барбекю”, ТМ Calve (ТОВ „Юнілевер СНГ”); соус „Гарячий до м'яса” ТМ „Руна” (ВАТ „Луцькфудз”).

В ході проведення експертизи якості томатних нових соусів були виявлені наступні відхилення від вимог стандарту: жоден зразок не відповідав нормі за масовою часткою хлоридів, а перевищував у півтора - два рази та становив від 2,95 до 3,95%; вміст нітрат – іонів у томатних соусах „Руна” та „Calve” становить 202 мг/кг, що суттєво не перевищує норму (200 мг/кг), решта соусів за вмістом нітратів у два рази перевищують ГДК, установлені СанПін України; всі п'ять зразків томатних соусів виготовлені з застосуванням барвника аннато.

Враховуючи таку низьку якість досліджуваних зразків томатних соусів, виробникам варто рекомендувати: використовувати лише якісну сировину спеціального призначення та обов'язково перевіряти її на вміст нітратів; відмовитися від застосування синтетичних барвників під час виробництва соусів; про наявність синтетичних домішок необхідно обов'язково зазначати на упаковці, оскільки цей продукт вживають не лише дорослі, але й діти.