

ОЦІНКА ЯКОСТІ ЦУКРОВОГО ПЕЧИВА

Черевична А.В., гр. ТЕ-49

Науковий керівник – доц. **Скуріхіна Л.А.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Печиво – це висококалорійний продукт, завдяки вмісту цукру, жирів і білків, який не потребує перед споживанням в їжу кулінарної обробки та довгий час може зберігати високу якість. Печиво є суттєвим джерелом низькомолекулярних, легкозасвоюваних вуглеводів. При експертизі кондитерських виробів важливу роль відіграє правильність постановки процедури. Для цукрового печива основні операції процедури експертизи можна розділити на три етапи: підготовчий (створення експертної групи й формування цілей експертизи), основний (дослідження, виконуємі експертами), заключний (обробка результатів, їх аналіз, оцінка й оформлення експертного заключення).

Проведена експертиза печива цукрового вітчизняного виробництва дала наступні результати. Всі досліджувані зразки упаковані відповідно до вимог для даного виду продукції, а саме у полімерну упаковку. Аналіз маркувальних даних, представлених на упаковці, показує, що на усіх упаковках цукрового печива вказані всі нормовані дані. За результатами органолептичної оцінки можна зробити висновки, що зразки цукрового печива повністю відповідають вимогам ДСТУ. Як видно з даних досліджень фізико-хімічних показників печива цукрового, за усіма показниками всі зразки відповідали діючій нормативній документації. Однак, слід відмітити, що найкращу намоочуваність мав зразок «Печиво цукрове» (200%), а найнижчу – печиво «Ракушечка», печиво «Загора до чаю», печиво «Обожайка», печиво цукрове «До кави» (150%). Найбільшу вологість мав зразок печива «33 корови» (6,0%), найменшу (3,5%) – зразок печива «Печиво цукрове», однак вони знаходяться в межах норми. За масовою часткою жиру у перерахунку на суху речовину лідером є печиво «Цукрове», частка жиру в якому 14,0%, а найменше жиру міститься у зразку печиво «Ракушечка», а саме 8,5%. Найбільшу масову частку цукру спостерігаємо у печеві «До кави» (26,0%), а найменшу його кількість – у зразках печива «33 Корови» (20,0%). За показником лужність усі зразки печива відповідають вимогам ДСТУ 3781 (не більше 2,0 град.) і знаходяться у межах від 0,62 (печиво «Печиво цукрове») до 1,2 град. (печиво «33 корови»). Зольність всіх зразків цукрового печива дорівнює 0,1%, що знаходиться в межах допустимої норми для такого виду виробів.