

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА СПОЖИВЧОМУ РИНКУ ХАРКОВА

Лі М.Ю., гр. ТКМ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.М. Онищенко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В сучасних умовах, зумовлених соціально-економічним станом розвитку України, вітчизняний споживчий ринок наповнений харчовими продуктами, що в багатьох випадках не відповідають традиційним і нормованим ідентифікаційним ознакам. Щодо м'ясних продуктів, то вони у вигляді тих чи інших товарних груп завжди були і залишаються частиною державного стратегічного запасу, мають високу харчову цінність та користуються стабільним попитом у споживачів. Поряд з цим, ринок м'ясних консервів (МК) України сьогодні повільно, але неминуче, продовжує скорочуватися. Це пояснюється зменшенням обсягу споживання і браком якісної сировини, що спостерігається в останні роки і значно вплинуло на розвиток м'ясоконсервної галузі. Багато в чому така тенденція може бути зумовлена і зниженням якості МК, які надходять у роздрібну торгівлю нашої країни.

Метою даної роботи була товарознавча оцінка МК, що реалізуються на споживчому ринку Харкова. Як об'єкти досліджень використані зразки МК «М'ясо тушковане» (виробництва ВАТ «Буський консервний завод», ПАТ «Рокитнянська продовольча компанія», ТОВ ТПК «Грін Рей», ТОВ «Черкаська продовольча компанія», ПП «Агроспецгосп»), виготовлені за національним стандартом (ДСТУ 4450). Встановлено, що практично всі досліджені зразки МК мають відхилення від нормованих характеристик: за зовнішнім виглядом – наявність судинних пучків та грубої сполучної тканини, шматків м'яса масою, менше ніж 30 г; за консистенцією – перевареність м'яса та розпадання шматків під час обережного виймання; масова частка м'яса з жиром у більшості зразків не перевищувала 50% (за стандартом – 54...59% залежно від сорту та виду); масова частка жиру у МК зі свинини у деяких зразків досягала 50% (за стандартом – не більше 35%); переважна більшість МК мали завищений вміст кухонної солі. Таким чином, якість МК, що реалізуються на споживчому ринку Харкова, характеризується, здебільшого, як незадовільна; в деяких випадках продукція не відповідає елементарним ідентифікаційним ознакам. Такий стан справ не може не позначатись на розвиток ринку МК і потребує постійного контролю і відповідних регулюючих заходів з боку державних органів у сфері технічного регулювання і споживчої політики.

ПОРІВНЯННЯ ТОВАРНИХ ВТРАТ РІЗНИХ СОРТІВ РЕДЬКИ ЗА УМОВ СКЛАДСЬКОГО ЗБЕРІГАННЯ

Лімаренко А.О., гр. ТЕМ-47

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Г.А. Селютіна**,
асист. **О.В. Гапонцева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою роботи було вивчення втрат маси свіжої редьки, що зберігається та реалізується в супермаркеті «Сільпо» міста Харкова.

Основними причинами, що призводять до втрати маси овочевої сировини, є випаровування вологи, масова частка якої складає близько 70-80% від загальної кількості всіх втрат, а також витрата окремих складових сухої речовини на дихання. Для дослідження було закладено на зберігання 7 сортів редьки по 1 кг. Зберігання тривало 4 місяці. Результати дослідження наведено в таблиці. Втрату маси редьки при зберіганні розраховували за формулою:

$$X = [(a-b) \times 100] / a,$$

де X – втрата маси, %; a – початкова маса, г; b – кінцева маса, г.

Таблиця – Визначання втрат маси свіжої редьки

Сорт редьки	Втрати, %				Сумарні втрати, %
	на 03.11.11	на 03.12.11	на 03.01.12	на 03.02.12	
«Зимова чорна сквирська»	0,8	0,7	0,6	0,6	2,7
«Зимова біла сквирська»	0,8	0,7	0,7	0,6	2,8
«Маргелан»	1,1	0,9	0,8	0,6	3,5
«Трояндова»	0,9	0,8	0,7	0,7	3,1
Редька японська «Дайкон»	1,5	1,0	0,9	0,7	4,2

Таким чином, найменші втрати маси були у сортах редьки: «Зимова чорна сквирська» (27,0 г), «Зимова біла сквирська» (28,0 г) та «Трояндова» (31,0 г), що пояснюється більшим вмістом сухих речовин у сировині, тому ці сорти є більш придатними для тривалого зберігання. Редька «Маргелан» (35,0 г) та «Дайкон» (42,0 г) мають більші втрати маси при зберіганні, крім того спостерігається пом'якшення м'якоти коренеплідів, тому для тривалого зберігання ці сорти не рекомендуються.