

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Мещерякова А., гр. ТЕЗ

Науковий керівник – ст. викл. **Т.І. Барна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Макаронні вироби – це висушене прісне тісто із пшеничного борошна спеціального помелу і води, оформлене у вигляді трубочок, ниток, стрічок або іншої форми виробів, висушених до залишкової вологості 13%. Ця продукція характеризується високим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів, вітамінів групи В та мінеральних речовин К, Са, Р. Цей продукт – є найбільш популярним гарніром для українських споживачів. Так, щорічний об'єм споживання макаронних виробів складає близько 13 кг на одну особу.

Проведена експертиза якості макаронних виробів, що реалізуються в м. Харкові, дала наступні результати. Всі досліджувані зразки упаковані відповідно до вимог для даного виду продукції, а саме у пакети з поліпропіленової плівки. Аналіз маркування показує, що на усіх упаковках макаронних виробів вказані всі дані, які регламентуються Законом України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини». За результатами органолептичної оцінки можна зробити висновки, що зразки макаронних виробів повністю відповідають вимогам ДСТУ. Проте кращі органолептичні властивості має зразок «Макаронні страви. Вермішель «екстра» довга». Згідно з дослідженнями фізико-хімічних показників макаронних виробів, всі зразки відповідали діючій нормативній документації. Однак, слід відмітити, що найбільшу вологість мав зразок «Макфа. Бантики» (12,1%), найменшу - зразок макаронних виробів «Куркіна локшина» (10,8%), але вони знаходяться в межах норми. За масовою часткою лому досліджувані зразки відповідали вимогам нормативної документації, проте найменше лому спостерігалось в зразку «Перья гладкие. Шебекинские». За показником кислотності усі зразки макаронних виробів відповідають вимогам ДСТУ 7043:2009 (не більше 4,0 град.) і знаходяться у межах від 2,9 («Макфа. Бантики» та «Макаронні страви. Вермішель «екстра» довга») до 3,2 («Макаронні вироби класичні»). Визначення варильних властивостей (тривалість варіння до готовності, втрати сухих речовин, міцність зварених виробів та ступінь злипання) макаронних виробів показало, що найкращими зразками є: «Макаронні страви. Вермішель «екстра» довга», «Макфа. Бантики» та «Перья гладкие. Шебекинские», дещо гірші властивості мають зразки: «Макаронні вироби класичні» та «Куркіна локшина».

ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ «МОСКОВСЬКОЇ» УКРАЇНСЬКИХ ВИРОБНИКІВ

Мостова С.Ю., гр.Т10-2

Наукові керівники: канд. хім. наук, доц. **О.В. Вишнікіна**,
д-р біол. наук, проф. **О.А. Лихолат**
Академія митної служби України

Ковбаса «Московська» с/к повинна вироблятися згідно ГОСТ 16131-86 та відповідати йому за: складом, зовнішнім виглядом, консистенцією, маркуванням. До складу продукту входить яловичина вищого гатунку з додаванням кубиків шпику (містить 75% яловичини вищого гатунку і 25% шпику хребтового), натуральні прянощі з ароматом мускатного горіха.

В даній роботі було досліджено чотири зразки сирокоченої ковбаси «Московська» вищого сорту різних українських виробників. Зразок №1 – Еденбурзькі делікатеси, ТОВ «НАТАЛІ», №2 – ТОВ «АЛАН», №3 – ТОВ «Ювілейний», №4 – ТОВ «Щирий Кум».

Дослідження маркування довело, що всі зразки сирокочених ковбас відповідають нормам ГОСТ №16131-86. Однак, на етикетці дослідженого зразка № 2 немає повної інформації про склад спецій та пряностей. Зразок № 3 містив додаткову споживчу інформацію.

Вивчення складових продукту, зазначених в маркуванні, показало, що всі зразки містять компоненти, що не відповідають нормативним вимогам. Так, зразки №1 та 2 містять композиційну суміш Компакт (аскорбінова кислота (E300), глюкозо-дельта-лактон (E575), підсилювач смаку (E621). До складу зразка №3 входять лактоза, декстроза, мальто-декстрин, E300, ізо-аскорбінат натрію. Зразок №4 вміщує глюкозу, декстрозу, фікатор кольору.

Дослідження зовнішнього вигляду виявило незначні відхилення від обов'язкових вимог зразків №1, 3, 4. Так, у зразках №1 та 4 на розрізі були помітні включення жилових тканин. Зразки №1 і 2 містили велику кількість шпику, що може погіршувати смак та консистенцію продукту. Зразок №3 містив неоднорідні включення шпику: були присутні як маленькі (3 мм) так і великі (6 мм) шматочки, хоча ковбаса «Московська» належить до ковбас з крупнозернистою структурою.

Таким чином, товарознавче дослідження сирокочених ковбас «Московська» різних українських виробників, показало, що всі зразки містили компоненти, які не відповідають вимогам ГОСТ на цей вид продукції.