

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ ХАРКОВА

Нестеренко Т.О., гр. ТК-10

Науковий керівник – доц. Р.Я. Томашевська
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Рибні консерви – це продукти, які містять широкий спектр цінних речовин: фосфор, йод, калій, – необхідних для життєдіяльності людини.

Асортимент рибоконсервної продукції розширюється з кожним роком, але найбільшу питому вагу, як і раніше становлять класичні консерви в томаті, маслі і маринаді. За рахунок збільшення власної переробки частка імпортованих рибних консервів в останні роки помітно скоротилася: вітчизняної продукції в роздрібній торгівлі в чотири рази більше, ніж зарубіжної.

Метою роботи було дослідження якості «Сайри тихоокеанської натуральної», таких виробників як ТОВ «Консервний завод Веніса», ТОВ «Дальпромрыба», ТМ «Аквамарин», Dongshan Dongyi Foods Co., Ltd (ТОВ «Море співдружності»), Холдинг «ОВА», ЗАТ «Русская Рыбная Компания», ТОВ РПК "Золота лінія", ТОВ «Рибоконсервний завод Екватор», ТОВ «Пеликан», ТОВ «Консервиль».

При перевірці «Сайри натуральної» на відповідність маркування ГОСТ 11771-93 "Консерви та пресерви з риби та морепродуктів. Упаковка та маркування" етикетка всіх десяти зразків консервів виявилась чистою, цілою, щільно й акуратно наклеєною, містило всі необхідні дані.

Експертизу якості проводили згідно ГОСТ 13865-2000 «Консерви рибні натуральні з додаванням олії. Технічні умови». Дослідження проводили за наступними показниками: смак, запах, колір м'яса риби та бульйону, консистенція, стан риби та бульйону, порядок укладання, загальна кислотність, масова частка повареної солі, масова частка сухих речовин.

Згідно досліджень не всі зразки відповідають вимогам стандарту за органолептичними показниками, масою продукту в одній споживчій тарі, вмістом повареної солі, масовою часткою сухих речовин та загальною кислотністю. Найкращі показники мав зразок «Консервиль», а найгірші «Морська колекція» (не щільний, рихлий стан м'яса риби, майже неможливо відділити від бульйону, невідповідність маси нетто), зразок «Веніса» за вмістом повареної солі не відповідає нормативним документам – 2,7%, а зразки «Пелікан» (19,5%), «Сайра тихоокеанська» (19,1%) та «Екватор» (19,8%) за масовою часткою сухих речовин.

ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Омельяненко Є.Є., гр. ТЕ-40

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. М.О. Янчева
Харківський державний університет харчування та торгівлі

З огляду на раціональне і збалансоване харчування інтерес серед усіх груп м'ясної продукції викликають м'ясні напівфабрикати. Досягнення необхідної харчової цінності відбувається шляхом використання різної як основної сировини, так і допоміжної сировини. Застосування в даний час великої кількості харчових добавок різного походження як тваринного, так і рослинного при виробництві виробів з м'яса дозволяє поліпшити функціональні властивості готового виробу, створити передумови для проектування й одержання м'ясних комбінованих продуктів із заданим хімічним складом, структурно-механічними й органолептичними властивостями, дозволяє перейти до моделювання якості м'ясних продуктів, їхньої біологічної і харчової цінності, їх здешевлення. Наявність великої кількості виробників м'ясних напівфабрикатів спонукає до проведення аналізу якості зразків продукції даного виду та їх дослідження на відповідність вимогам чинного законодавства та нормативно-технічної документації.

Об'єктами досліджень були пельмені, що реалізуються у торговельній мережі м. Харкова. Аналізуючи дані інформації на упаковках необхідно підкреслити, що всі упаковки напівфабрикатів містять чітке, розбірливе маркування, яка відповідає вимогам Закону України „Про безпечність та якість харчових продуктів“. Оцінка органолептичних характеристик дослідних м'ясних пельменів показала, що жоден з представлених зразків повністю не відповідає вимогам нормативної документації. Такі результати вказують на те, що всім виробникам необхідно звернути увагу на покращення якості продукції.

Результати визначення фізико-хімічних показників продемонстрували, що масова частка солі не у всіх зразках відповідає вимогам нормативної документації. Такі зразки, як „Домашні“, „Уральські“ ТМ "Геркулес" та „Фірмові" ТОВ «ХМК», мали завищений вміст повареної солі, що дає можливість віднести їх до продукції з невідповідною якістю. Після проведення оцінки органолептичних та фізико-хімічних показників пельменів різних асортиментних позицій та різних виробників, можна зробити висновок, що всі дослідні зразки мають невідповідності в порівнянні з вимогами нормативної документації. В більшій мірі це стосується: пельменів „Домашні" ТМ "Геркулес" (ЗАТ "Геркулес", м. Донецьк); пельменів „Уральські" ТМ "Геркулес" (ЗАТ "Геркулес", м. Донецьк); пельменів „Фірмові" (ТОВ "ХМК", м. Харків).