

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СИРОВ'ЯЛЕНОЇ КОВБАСИ

Орешкова К.О., гр. ТЕ-40

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

Для дослідження було обрано зразки сиров'яленої ковбаси, які реалізуються на ринку м. Харкова, а саме: Ковбаса сиров'ялена Губернаторська, Ковбаса сиров'ялена Посольська, Ковбаса сиров'ялена Президентська, Ковбаса сиров'ялена Київська, Ковбаса сиров'ялена Дунайська, Ковбаса сиров'ялена Ірпінська, Ковбаса сиров'ялена Саямі Різдвяна, Ковбаса сиров'ялена Сервелат Столичний з чорносливом, Ковбаса сиров'ялена Бутербродна.

За органолептичними показниками якості досліджувані зразки сиров'яленої ковбаси мали в цілому позитивні оцінки, однак, як виявилось, дуже поширеним дефектом консистенції та смаку була наявність здрібненої сполучної тканини (про це свідчить і люмінесцентний аналіз), що суттєво впливало на загальну бальну оцінку Київської, Дунайської та Саямі Різдвяної. Вищі оцінки отримали зразки СВК Губернаторська, Президентська та Посольська. За масовою часткою вологи досліджувані зразки ковбаси також відрізнялись - меншу кількість води мали СВК Губернаторська, Президентська, Посольська, Сервелат Столичний з чорносливом, Бутербродна (23,5-25,2%), а найбільший вміст - Київська, Дунайська та Саямі Різдвяна; кількість солі лише у ковбаси Дунайська Перевищувала шість відсотків. Усі досліджувані зразки СВК містили декілька більше жиру, ніж було заявлено маркувальними даними. Кислотні і перекисні числа шпигу і жиру СВК були таким, що характеризують свіжість жирів як використовуваних при виготовленні, так і на момент проведення оцінки якості продукції.

При проведенні оцінки маркування об'єктів досліджень було встановлено, що усі виробники мали дані про виробника, його місцезнаходження, номери телефону, факсу; умови зберігання, за винятком сиров'яленої ковбаси "Дунайська", були дані не цілком (у більшості зразків, що досліджувалися, не були зазначені терміни зберігання при більш низьких температурах, які містить нормативний документ); був зазначений нормативний документ, відповідно до якого виготовлялися СВК; штрих-код був відсутній на всіх зразках ковбасних виробів; маркування включало склад, енергетичну цінність, дані про вміст білків, жирів (у ковбаси Саямі Різдвяна були відсутні дані про харчову цінність).

РЕЗУЛЬТАТИ ЕКСПЕРТИЗИ ЧЕРВОНИХ ВИНОГРАДНИХ ВИН, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ ХАРКОВА

Петрів В.О., гр. ТЕМ-47

Науковий керівник – доц. **І.Ф. Овчиннікова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Виноградне вино – найдавніший напій, створений багатоміліонами працею і умінням народів. Всі вина мають антисептичну та біологічно-активну дію, науково доведені факти омолодження організму, нормалізації діяльності серцево-судинної системи, виведення радіоактивних речовин при помірному вживанні цього цілющого напою.

Однак, сьогодні в Україні на ринку виноградних вин доволі розповсюдженою є їх фальсифікація. Недобросовісні виробники навчилися досить добре приховувати способи підробки вина для навмисного обману споживача.

Метою нашої роботи було визначення фальсифікації червоних виноградних вин, що реалізуються у торговій мережі м. Харкова. Об'єктами дослідження стали 10 зразків червоних напівсолодких вин «Каберне» торгових марок: «Кримський винний дім», «Коблево», «Золота Амфора», «Французький бульвар», «ШАБО», «Чарівна лоза», «Інкерман», «Феодосія», «Винодел», «Царський Стандарт».

Дослідження проводилися відповідно до ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови» за фізико-хімічними показниками: повнота наливу, вміст етилового спирту, масова концентрація цукрів. Особлива увага приділялась визначенні природи походження барвників вина та додаванні більш дешевих плодово-ягідних вин.

В результаті проведення експертизи було встановлено, що за досліджуваними фізико-хімічними показниками всі зразки відповідають вимогам НТД. Проте, під час визначення природи походження барвників вина методом зміни рН середовища виявилось, що 2 зразки вина торгових марок «Чизай» та «Царський стандарт» мають у своєму складі синтетичні барвники, що суперечить вимогам чинної НТД. Під час проведення люмінесцентного аналізу ознак додавання плодово-ягідних вин не виявлено – всі вина дали характерну для чистого виноградного суслу темну флуорисценцію.

Таким чином, в торгову мережу м. Харкова іноді надходять виноградні вина, які не відповідають вимогам НТД.