

ЯКІСТЬ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ СМАЖЕНИХ КОВБАС

Пурх К.О., гр. ТКМ-17

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

Основні відмінності у технології смажених ковбас полягають у їх обшпарюванні паровою або гарячою водою та подальшому смаженні. До традиційного асортименту смажених ковбас відносять загальновідомі назви ковбас, які виготовлені за державними та міждержавними стандартами. Смажені ковбаси традиційного асортименту випускають таких найменувань – Українська та Донбаська вищого сорту, Луганська першого сорту. Проте знайти саме такі ковбаси у торговельній мережі сьогодні практично неможливо, тому що їх вихід (близько 60% від маси несолоної сировини) та, відповідно, рентабельність не задовольняють вимогам конкурентоспроможності на сучасному ринку м'ясної продукції. Сучасний асортимент смажених ковбас представлений широким спектром різноманітних найменувань та постійно оновлюється завдяки затвердженню нової нормативної документації. Як правило, розширення асортименту смажених ковбас відбувається за рахунок заміни традиційної сировини та з метою здешевлення виробництва.

Проведено порівняльну товарознавчу оцінку смажених ковбас сучасного асортименту, що виготовлені вітчизняними виробниками і реалізуються у торговельній мережі Харкова. Встановлено, що для більшості смажених ковбас характерні дефекти зовнішнього вигляду (пошкодження оболонки), вигляду фаршу на розрізі, запаху, смаку та консистенції (наявність жилок, хрящів та іншої нетрадиційної подрібненої сировини, виражений смак і запах аромато- і смакоутворюючих добавок, не досить пружна консистенція). Дослідження в процесі зберігання показали, що смажені ковбаси у вакуумній полімерній упаковці завдяки її високим захисним властивостям протягом тривалих термінів не змінюють рівня характеристик своєї якості та безпечності, чого не спостерігається у продукції без додаткового пакування. Позитивним є також і те, що маркування смажених запакованих ковбас містить всю необхідну інформацію для споживача. Таким чином, збільшення частки виготовлення смажених ковбас у вакуумній упаковці в полімерні плівки є перспективним та пріоритетним напрямом їх технології. В той же час, необхідні дослідження та суворий контроль з метою виявлення та виключення можливості міграції низькомолекулярних сполук з упаковки.

ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ БОБІВ АРАХІСУ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ ХАРКОВА

Пшенишна А.В., гр. ТЕМ-47

Науковий керівник – асист. О.О. Хоменко
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Арахіс вважають однією з найперспективніших культур у світі, що дає цінну сировину для харчової і масложирової промисловості. Арахіс – цінне джерело рослинних масел, фолієвої кислоти, амінокислот, білків, вітамінів, натрію, кальцію, заліза і цинку.

Провідними виробниками арахісу є Китай, Індія, Індонезія, М'янма – це імпортований продукт. В Україні також вирощують цю культуру, але в торговельну мережу даний продукт надходить в малих кількостях, а ринок насичений світовими постачальниками. Проведення експертизи якості арахісу з метою встановлення відповідності нормативно-технічній документації є досить актуальною темою.

Для дослідження було обрано чотири сортоформи імпортованого арахісу, що реалізується в торговельній мережі м. Харкова: «Спеніш», «Валенсія», «Вірджинія» і «Раннер».

За органолептичними показниками було визначено зовнішній вигляд, смак та запах. Відмічено, що колір однорідний, від світло – рожевого («Спеніш») до коричнево – червоного («Валенсія»). Смак та запах, характерні для даних сортотипів, без сторонніх запахів, без затхлості та прогоркання і відповідають вимогам ДСТУ 4822:2007.

З фізико – хімічних показників було звернуто увагу на вміст вологи, показники йодного та кислотного числа. Дослідження показали що найбільше вологи міститься в сортотипі «Спеніш» – 6%, в усіх інших цей показник складає – 4%. Дані не перевищують вимоги ДСТУ 4822:2007 – не більше 10%.

Показники кислотного числа коливаються від 1,3 мг. КОН/г («Валенсія») до 2,2 мг. КОН/г («Спеніш») – за даними стандарту не більше 2,3 мг КОН/г. Чим вище кислотне число тим швидше відбувається прогоркання жиру, що міститься в ньому та псування бобів арахісу.

Йодне число характеризує ступінь насичення жиру, його чистоту та натуральність. Йодне число коливалось в межах від 103,2 до 104,5. Цей показник не нормується стандартом, і кожному сортотипу властивий певний показник йодного числа.

В ході проведення експертизи бобів арахісу було встановлено відповідність вимогам і виявлено, що всі показники знаходяться в тих межах, що вказані в ДСТУ 4822 – 2007 «Боби арахісу. Технічні умови».