

Таблиця 2 – Органолептичні показники якості дослідних зразків

Торгова марка	Запах	Смак
Молоко «Селянське»	пастеризації середньої інтенсивності	чистий, приємний, солодкуватий
«Люстдорф»	легкої пастеризації	чистий, приємний
«Веселий молочник»	слабо вираженої пастеризації	не виражений
«Гармонія»	легкої пастеризації	чистий, приємний, солодкуватий
«Одари»	пастеризації середньої інтенсивності	чистий, приємний

Виходячи з вище викладеного матеріалу, можна зробити наступні висновки та пропозиції. Одними з найбільших ринкових проблем сьогодення є підробка та зниження якості товарів, і відповідно до цього зростання значення товарознавчої експертизи, проаналізувавши всі отримані дані можна запропонувати посилити вимоги до виробництва та якості молока не тільки на нормативному рівні, але й в процесі виробництва, щоб витіснити з ринку України неякісне молоко і відповідно підтримати виробництво безпечної молочної продукції власного виробництва для забезпечення продовольчих потреб населення. Це може негативно вплинути на ціну виробів, але позитивно – на їх якість.

**Н.В. Шеломієнко**, асист. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)

### АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ РИБНОЇ КОНСЕРВНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КОНСЕРВІВ ТИПУ “ШПРОТИ В ОЛІЇ” РІЗНИХ ТОВАРОВИРОБНИКІВ

З огляду на велику популярність серед населення України країни виробів із риби, проблеми формування та контролю якості готової продукції (кулінарії) із риби набувають великого значення.

Український ринок рибних консервів розвивається стабільно. Цього року очікується його збільшення на 4-5%. Серйозної перестановки сил не передбачається, можливі лише зміни всередині певних сегментів. Зокрема, продовжить знижуватися частка імпорту шпрот за рахунок збільшення виробництва на українських підприємствах.

Так, за минулий рік вітчизняні виробники активно потіснили імпортерів із сегмента шпрот. ТМ “Пролив” (м. Керч) поряд із ТМ “Рижское Золото” (Латвія) займають лідуючі позиції у даному сегменті. Частка імпорту в шпротах упала на 20% і буде неухильно знижуватися.

Сьогодні основний обсяг вітчизняного виробництва забезпечує група підприємств, що включає АРК “Антарктика” (м. Одеса), ВАТ “Білгород-Дністровський рибокомбінат” (Одеська обл.), ВАТ “Интеррыбфлот” м. Севастополь), ВАТ “Керченський рибокомбінат” (АР Крим), ЗАТ “Керченський рибоконсервний завод “Протока” (АР Крим), ВАТ “Очаковський рибоконсервний комбінат” (Миколаївська обл.) та ін.

Істотним попитом користуються консерви з риби копченої, для виготовлення яких використовують звичайну або ароматизовану олію. З копченої риби виготовляють два види консервів – “Шпроти в олії” і “Риба копчена в олії”.

Консерви типу “Шпроти в олії” виготовляють з кільки, салаки, хамси, оселедця дрібного атлантичного. Кращою сировиною для консервів цього типу є балтійська кілька (шпрот). Риби використовують у вигляді тушок, які укладають у банки рядами і заливають соняшниковою і гірчиною олією у співвідношенні 3:1.

Науково-дослідна робота проводилась у напрямку визначення якості консервів типу “Шпроти в олії” різних товаровиробників, що реалізуються на ринку України та користуються найбільшим попитом у споживачів, і проведення її порівняльного аналізу за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Об’єкт дослідження – рибні консерви типу “Шпроти в олії” шпроти ТМ “Saiva”, “Лорд Нельсон”, “Премія”, “Русский рыбный мир”, “МОРЕ”.

Для визначення якості консервів враховували наступні показники: стан транспортної (зовнішньої) тари, стан споживчої тари (банок), стан маркування, органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники (у т.ч. промислова стерильність і герметичність).

Дослідження стану маркування показало, що з обраних зразків лише продукція ТМ “Премія”, “Русский рыбный мир” і “МОРЕ” відповідає чинним вимогам. Інші зразки містили неповні маркування.

З органолептичних показників враховували зовнішній вигляд продукту, характер укладки риби в банці, кількість шматків риби, колір м’яса і заливки, консистенцію, смак і запах. Було встановлено невідповідність за органолептичними показниками продукції ТМ “Saiva”, “МОРЕ”.

З фізико-хімічних показників визначено відхилення від маси нетто, співвідношення маси риби і заливки, довжину тушок, масову частку повареної солі.

Фактична маса нетто відповідала заявленим даним лише у зразку ТМ “МОРЕ”.

При визначенні відстою встановлено перевищену його кількість у зразку ТМ “Русский рыбный мир”. Відповідність вимогам ГОСТ щодо вмісту масової частки повареної солі відзначено лише за двома ТМ – “Saiva” та “Русский рыбный мир”.

Результати перевірки консервів на промислову стерильність і герметичність свідчать, що всі представлені зразки відповідають встановленим вимогам. Виключено наявність у консервах збудників ботулізму, термофільних та деяких інших бактерій.

Підводячи підсумки, треба зауважити, що за результатами загальної товарознавчої оцінки якості продукції встановлено, що жоден представлений на експертизу зразок не відповідає всьому комплексу регламентованих ГОСТ 280-85 вимог щодо показників якості.

Окремо треба зазначити, що у вітчизняному стандарті, на відміну від вимог міжнародного регламенту, не визначено такий показник безпечності продукції як вміст бензоперену (токсичної речовини, що є побічним продуктом коптіння) у консервах.

Таким чином, результати дослідження обґрунтовують необхідність переробки діючої нормативної документації відповідно до міжнародних вимог СОТ.