

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА КОНСЕРВОВАНОГО ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

Андресва Є.А., гр. ТК-10

Науковий керівник – асист. Кузяхметова А.А.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Якість товару є однією з основоположних характеристик, які надають вплив на створення споживчих переваг та формування конкурентоспроможності. Якісна продукція є важливою ознакою процвітаючої економіки.

В Україні ні одне свято, ні одне торжество не обходиться без всіляких солінь і маринадів. Але зараз в сучасному, динамічному суспільстві немає часу, можливостей, навичок займатися домашнім консервуванням. І на виручку, як завжди, прийшов прогрес: були побудовані підприємства з виробництва різних консервів, в тому числі і з виробництва консервованих овочів.

Консервування – це не тільки можливість отримання смачного продукту, але це ще і спосіб тривалого збереження швидко псуються овочів. Об'єктом даної роботи був обраний консервований зелений горошок п'яти марок.

В силу високих харчових достоїнств цей продукт використовується для приготування різних салатів, приправ, гарнірів для страв, тобто продукт використовує кожна домогосподарка. Тому дослідження спрямовані на визначення відповідності фізико-хімічних показників діючим стандартам підкреслює актуальність обраної теми.

Таблиця – Результати фізико-хімічних досліджень

Досліджуваний зразок	Масова частка зерен до маси нетто консервів, %	pH	Масова частка хлоридів, %
Вимоги н.д.	Не менше 65%	Не менше 6,0	0,8–1,5
«Вигідна ціна»	69,5	7,0	1,45
«Г осподарочка»	67,5	7,0	1,33
«Щебпак»	65,1	6,0	1,5
«Щедра нива»	65,7	6,0	1,33
«Верес»	65,1	6,0	1,22

В результаті проведення дослідження фізико-хімічних показників, встановлено, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 7165:2010 – «Горошок зелений консервований. Технічні умови» за всіма досліджуваними показниками.