

## **ОЦІНКА ЯКОСТІ МОРОЗИВА, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА**

**Ликова М.С., гр. ТЕ–30**

Науковий керівник – доц. **Томашевська Р.Я.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні морозиво відноситься до тих продуктів харчування, які хоч і не вважаються найнеобхіднішими, однак користуються стабільним попитом у споживачів. Це обумовлено, насамперед, його смаковими властивостями та високою біологічною цінністю. Асортимент морозива надзвичайно різноманітний, він включає тисячі найменувань, але якість цього продукту не завжди задовольняє потребам споживачів. Врятувати ситуацію може ретельний контроль готової продукції із застосуванням сучасних методів досліджень. Тому, проведення оцінки якості морозива, що реалізується у торговій мережі м. Харкова, є актуальним в наш час.

Метою нашої роботи була товарознавча оцінка різних торгових марок морозива-ескімо, як одного з найулюбленіших видів морозива. Оцінку якості проводили за маркуванням та пакуванням, за органолептичними і фізико-хімічними показниками.

Аналіз маркування та пакування зразків морозива не виявив серйозних порушень вимог НТД: всі зразки були упаковані належним чином і мали всю необхідну інформацію. Але, з точки зору доступності і зручності для споживача деякі з них (морозиво «Стоп-наркотик» ТМ «Ласунка» та морозиво «Каштан» ТМ «Хладік») не відповідали вимогам «Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів», тому що текст складу продукту було нанесено дрібним шрифтом на барвистому, яскравому фоні, що робить, практично, неможливим читання інформації.

Встановлено, що всі досліджувані зразки морозива мали достатньо високі органолептичні показники якості: колір, консистенція, структура і смакові властивості відповідали вимогам НТД. Лише за зовнішнім виглядом деякі зразки (морозиво ТМ «Лімо», морозиво «Хрещатик» та «Каштан» ТМ «Хладік») мали серйозні порушення форми та глазури, що є наслідком недотримання вимог транспортування та зберігання морозива.

Оцінка фізико-хімічних показників (масової частки жиру, цукру, сухих речовин, глазури, кислотності) зразків морозива не виявила порушень і відхилень від встановлених вимог.