

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КОНЦЕНТРОВАНИХ ТОМАТОПРОДУКТІВ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Руда В.В., гр. ТКМ-10

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Богомолов О.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Український ринок овочеконсервної продукції за останні роки динамічно розвивається, збільшуючи щорічні показники в середньому на 10...40%. Однією з найбільш перспективних галузей плодоовочевої промисловості в Україні є виробництво томатної продукції, яке стабільно зростає. На ринку реалізуються не тільки товари українського виробника, але і представлена томатна паста з Китаю та Італії, та все ж найбільш питому частку займають томатопродукти вітчизняного виробництва.

Незважаючи на різноманітний асортимент концентрованих томатопродуктів на ринку міста Харкова, необхідно продовжувати вивчення показників якості для виявлення неякісної продукції, а також для поліпшення технології виробництва і розширення асортименту.

Для проведення товарознавчої оцінки якості було відібрано 5 зразків концентрованих томатопродуктів, що реалізуються в торговельній мережі м. Харкова.

При проведенні товарознавчої оцінки якості досліджуваних зразків томатної пасти встановлено, що здебільшого її упаковують у скляну та полімерну тару, рідше – у жерстяну. При маркуванні пасти виробники не вказують ґатунок та не беруть за основу вітчизняний ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови», а користуються технічними умовами.

В ході роботи визначено, що за органолептичними показниками всі 5 зразків томатної пасти відповідають вимогам ДСТУ 5081:2008.

За фізико-хімічними показниками відповідають вимогам держстандарту чотири зразки – це продукція торгової марки «Чумак», «Господарочка», «Помідора» та «Віват томат». Томатна паста ТМ «Мак Май» не відповідає цим вимогам, тому що в ній завищена масова частка хлоридів.

Для підвищення конкурентоспроможності та удосконалення асортименту консервованих томатопродуктів необхідно приділяти велику увагу методам упакування готової продукції та якості сировини, а також оновлення рецептури, збагачення її біологічно активними речовинами, які необхідні організму людини.