

## **ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ПАШТЕТІВ ПЕЧІНКОВИХ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В РОЗДРІБНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА**

**Лисенко Я.О., гр. ТТ-23**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Головко Т.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Завданням державного значення є захист прав споживачів та їх здоров'я завдяки виявленню неякісної продукції та вилученню її з ринку. За умов ринкового механізму функціонування економіки найважливішим засобом охорони здоров'я і захисту прав споживачів є державний контроль безпеки і якості харчових продуктів.

Метою даної роботи було визначення товарознавчих характеристик та проведення експертизи якості паштетів печінкових вітчизняного виробництва, що представлені на ринку України. У якості об'єкта було відібрано 5 зразків паштетів: Паштет печінковий із індичою печінки (ПВКФ «ОдесПродуктКомплекс»); Паштет гострий з курячим м'ясом (ТзОВ «Гал – Євро – Контакт»); Паштет український (ТОВ «ОНИСС»); Паштет королівський (ВАТ «Бурський консервний завод»); Паштет печінковий з вершковим маслом (ТМ «Сто пудов»).

На початковому етапі проводили дослідження маркування зразків паштетів. На усіх досліджуваних зразках маркування було здійснено на українській мові. Усі зразки містять необхідну інформацію про виробника, найменування продукції. Маса нетто, склад, вміст білків, жирів, вуглеводів, умови зберігання зазначені на усіх зразках паштетів. Дослідження коректності штих-коду (EAN-13) виявило відповідність коду країни та країни-виробника, зазначеної на етикетці. У всіх зразків розраховане контрольне число співпадає з контрольним числом на упаковці. На наступному етапі була проведена органолептична оцінка якості, яка встановила, що всі зразки паштету мають чистий приемний смак та запах, властивий даному виду продукту, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція всіх зразків була різною, але рівномірною по всій масі продукту. Органолептичні показники усіх зразків паштету відповідають вимогам ДСТУ 4432:2005 «Паштети. Технічні умови».

За результатами дослідження фізико-хімічних показників якості зразків паштету, можна зробити висновок, що всі зразки не мали відхилень від вимог нормативно-технічної документації за усіма показниками, а саме за вмістом масової частки білку, жиру та вологи.

Таким чином, проведенні дослідження показали, що дані зразки паштетів печінкових відповідають діючим вимогам якості.