

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ НОВОЇ ТОМАТНОЇ ПАСТИ

Стрілець Ю.В., гр. ТЕМ-38

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Олхувська В.С.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Якість готової продукції знаходиться у прямій залежності від якості сировини, яка поступає для переробки.

Плоди томатів відносяться до найбільш цінних овочевих продуктів в поживному та смаковому відношенні. Вони містять значну кількість аскорбінової кислоти, лікопіну, каротину, мінеральних солей та органічних кислот. В літературі міститься багато даних, які характеризують томати за хімічним складом

Особливі вимоги до томатів, призначених для промислової переробки, дозволяють отримати готовий продукт високої якості.

Метою роботи була товарознавча оцінка якості нової томатної пасти у порівнянні із паствою різних виробників України.

Дослідження проводилися на основі вимог нормативних документів.

Оцінка якості томатної пасти проводилась за наступними показниками: призначенням, зберіганням, ергономічними та естетичними показниками, безпекою. Були визначені: смак, запах, консистенція та колір пасти; маса нетто фасованої продукції, масова частка сухих речовин, вміст солі, масова частка титрованих кислот, масова частка мінеральних домішок.

Апробація показала, що томатна пасти, виготовлена запропонованим способом, характеризується більш високими органолептичними показниками в порівнянні з контрольними зразками. Характеристика кольору служить первинною інформацією при оцінці якості. Розроблений продукт відрізняється яскраво вираженим натуральним червоним кольором.

За результатами оцінки якості можна зробити висновок, що майже усі дослідні зразки томатної пасти мають ті чи інші відхилення від вимог стандарту. Загальна органолептична та фізико-хімічна оцінка нової томатної пасти характеризує високу якість розробленої продукції і служить свідченням коректності прийнятих проектних рішень.

Основні причини відхилення від вимог – порушення технологічного процесу. Щоб запобігти даному явищу і захистити споживачів від несумлінних виробників, можна запропонувати введення на підприємство системи ХАССП.