

## ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ПЕЛЬМЕНІВ

**Трішина К.М., ТКМ-18**

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

Пельмені – одна з найбільш популярних в наш час страва. Виробництво пельменів стало настільки популярним, що його вже можна відокремити в окрему галузь. Питання якості продукції – далеко не пусте. В умовах конкуренції, що росте, споживачу необхідно добре орієнтуватися, тим паче, що точно можна визначити лише спробувавши продукт. В найближчі роки будуть затребувані нетрадиційні та іноваційні продукти, що відрізнятимуться оригінальністю рецептури та технологією виробництва, а також напівфабрикати, що позиціонуються як продукти для здорового харчування.

Метою роботи є дослідження якості пельменів, що реалізуються у торгівельній мережі міста Харкова. Об'єктами дослідження стали такі зразки як ПрАТ «Геркулес», ТОВ «Три ведмеді», ТОВ «Пирятинський делікатес» «SmaCom», ТОВ «Донецький комбінат заморожених продуктів» «Владко», ПП Маюров.

При перевірці маркування досліджуваних зразків було виявлено, що упаковка усіх зразків була чистою, щільною, не пошкодженою, містила всі необхідні дані, що були чітко нанесені.

Оцінка органолептичних показників досліджуваних зразків показала, що усі зразки відповідають вимогам стандарту ДСТУ 4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні рублені. Технічні умови».

Після проведення оцінки якості фізико-хімічних показників можна зробити висновок, що за таким показником як масова частка вологи відповідають усі досліджувані зразки, крім зразка № 4 – ТМ «Владко». За показником масова частка фаршу до маси пельменя відповів лише зразок № 4. За показником масова частка кухонної солі жоден зі зразків не відповідає вимогам нормативної документації, так як отримані результати були значно нижчі. Тобто усі досліджувані зразки мають невідповідності в порівнянні з вимогами стандарту.