

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ФІГУРНОЇ КАРАМЕЛІ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ ХАРКОВА

Чаговець А.Є., гр. ТК-19

Науковий керівник – асист. Білоус В.І

Харківський державний університет харчовання та торгівлі

Близько 95% кондитерських виробів на українському ринку - це продукція вітчизняного виробництва. Імпортна продукція постачається переважно з Росії, Литви, Польщі та Туреччини. Лідером імпортних поставок стала Росія.

Карамель фігурна – кондитерський виріб з карамельної маси, яка виготовляється з начинкою й без неї.

Метою даної роботи є дослідження якості фігурної карамелі. Для проведення оцінки якості було обрано п'ять зразків фігурної карамелі від наступних виробників: Turgutreis Mh. Anadolu ISTANBUL, - Haiyi Fod Co., LTD, КНР, ТОВ «Кондитерська фабрика «Меркурій», ТОВ «Чупа-Чупс», ТОВ «Північний Альянс». Оцінку якості зразків льодяникової карамелі здійснювали за органолептичними і фізико-хімічними показниками, згідно ДСТУ 3893-99 «Карамель загальні технічні умови».

Аналізуючи маркування встановлено, що у зразку № 3 - карамель льодяникова «Рокс» воно відповідає закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». На інших чотирьох зразках не вказана нормативна документація, відповідно до якої виготовлена карамель. Всі п'ять досліджуваних зразків фігурної карамелі упаковано у вологонепроникну етикетку з полімерних матеріалів.

Органолептичну оцінку проводили за 30-ти бальною шкалою. Найвищий результат отримав зразок, № 3 карамель льодяникова «Рокс» (29,7) балів. Полунична цукерка «Strawberry», карамель «Арбузик» та «Чупа-Чупс» зі смаком полуниці отримали однакову кількість балів - 29,5. Найнижчий бал - 28,8 отримав зразок під № 5 - карамель полуниця «Роскі шокі», за сторонній запах і не відповідну форму.

Дослідження якості фігурної карамелі проводили за наступними фізико-хімічними показниками: вологість, кислотність, кількість редуруючих цукрів, природа барвників. Встановлено, що в усіх досліджуваних зразках значення цих показників коливається в межах встановлених стандартом, а саме від 3 до 4%, від 7,6 до 10,0<sup>0</sup>Г від 21,9 до 23,0% відповідно. За природою походження барвники досліджуваної карамелі – синтетичні.

Результати порівняльної оцінки карамелі свідчать про те, що суттєвих відхилень від діючих стандартів не виявлено, однак найкращій отримала карамель льодяникова «Рокс».