

РОЗВИТОК МЕТОДІВ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ДИКОРΟΣЛИХ ЯГІД

Кудряшов А.І., асп.

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

Сьогодні через високий рівень відхилень від стандартизованої технології, дефіциту якісних продуктів харчування, потоку надходжень імпорتنих продуктів, які містять замітники натуральної сировини, збільшення фальсифікації призводить до серйозного погіршення якості продуктів харчування.

Фальсифікація натуральних харчових продуктів, як правило, пов'язана з імітацією природного походження складових, властивостей та інших ознак і здійснюється в процесі порушення технології, встановленої для відповідних груп харчових продуктів із застосуванням обмеженого переліку харчових добавок та інгредієнтів.

Існуючі аналітичні (фізико-хімічні) методи аналізу досить широко використовуються в технологічному контролі виробництва харчових продуктів, що дозволяє жорстко контролювати якість продукту, який випускається. Проте перспективи розвитку експертизи ягідної сировини вимагають розробки нових фізико-хімічних методів аналізу експертизи заморожених харчових продуктів.

У цьому випадку криоскопічні та оптичні властивості дикорослих ягід можуть бути показниками, які допоможуть керуватися при визначенні якості продуктів переробки дикорослих ягід.

Проведеними дослідженнями та встановленими закономірностями науково обґрунтовано доцільність використання пропонованих криоскопічних та оптичних методів для якісного аналізу складу напівфабрикатів з дикорослої ягідної сировини. Визначена криоскопічним шляхом середня молярна маса розчинених речовин та оптичним методом – кут розсіювання світла, можуть виступати в якості показників для товарознавчої оцінки якості плазми ягід, яку доцільно використовувати у виробництві напівфабрикатів для консервної та кондитерської промисловості. Пропоновані методи, пов'язані з вирішення проблеми якості розроблених напівфабрикатів та мають перспективи подальшого дослідження і розвитку.