

## ТОВАРОЗАВЧА ОЦІНКА ЛЬОДЯНИКОВОЇ КАРАМЕЛІ

Сіденко В.С., гр. ПТ-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Гапонцева**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

З метою встановлення споживної якості та потенційної конкурентоспроможності української льодяникової карамелі на внутрішньому і зовнішньому ринках у роботі проведено порівняльну товарознавчу оцінку якості зразків карамелі вітчизняного та імпортного виробництва. Досліджувалися зразки карамелі: «Віталюкс», ЗАТ «ОдесаКондитер», «Дюшес» ТМ «Сладко», ПАТ «Рівненська кондитерська фабрика», «Цитрусовий мікс», ПАТ «Кременчуцька кондитерська фабрика «Roshen», «Lolli pops», ПАТ «Кременчуцька кондитерська фабрика «Roshen», «Bonbonita fruit mix», ПАТ «Кременчуцька кондитерська фабрика «Roshen», «Дюшес», ПАТ «Кондитерська фабрика «Харків'янка», «Фрудді-мікс», ПАТ «Кондитерська фабрика «Харків'янка», «Барбарис», ПАТ «Кондитерська фабрика «Харків'янка» (Україна); «Яблучна», «Cavendish & Harvey», Німеччина; «Вишнева» та «Cavendish & Harvey» (Німеччина).

У результаті дослідження зовнішнього стану карамелі встановлено, що всі зразки загорнуті в етикетки, фарби на яких не переходять на поверхню карамелі, що робить його художнє оформлення більш привабливим. Тара чиста, суха, без сторонніх запахів. Карамель загорнута, має художньо оформлену етикетку, що щільно облягає виріб, але не прилипає до поверхні, із стійкими барвниками.

Під час визначення якості карамелі оцінюють: смак і запах, колір, поверхня, форма. Результати досліджень органолептичних показників свідчать про те, що структура та консистенції, поверхня у дослідних зразках суха, без тріщин. Проте не всі досліджені зразки карамелі відповідають стандартним вимогам. Так, смак та запах зразку карамель «Дюшес» ТМ «Сладко» ПАТ «Рівнекондитерська фабрика» має різкий запах есенції, що значно знижує загальне враження від продукту.

Встановлено, що всіх зразки карамелі за показником титрованої кислотності відповідають вимогам ДСТУ (не більше 16%). Найкислішим є зразок карамелі «Цитрусовий мікс» (13,5%), що пояснюється рецептурою продукту. Щодо кількості вологи встановлено, що жоден зі зразків не перевищує встановлену межу 4% та складає 2,8–3,5%. Масова частка редуруючих речовин знаходиться в межах норми в усіх зразках, а саме – не більше 23%. Це свідчить про те, що дотримувались технології виробництва та умов зберігання в торговій мережі.