

Отримано 30.03.2012. ХДУХТ, Харків.  
© М.Л. Серік, І.В. Шурдук, 2012.

УДК 547.97.644.4

**Г.І. Дюкарева**, канд. техн. наук, проф.  
**Я.О. Білецька**, асист.

## **ТОВАРОЗНАВЧІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ВАРЕНО-МОРОЖЕНИХ КРЕВЕТОК**

*Подано результати досліджень товарознавчих показників якості варено-морожених креветок, що реалізуються на споживчому ринку Харкова, встановлено якість продукції семи торгових марок.*

*Поданы результаты исследований товароведческих показателей качества варено-мороженных креветок, что реализуются на потребительском рынке Харькова, установлено качество продукции семи торговых марок.*

*The results of researches of commodity expert indexes of quality of the boiled-frozen shrimps are given that realized at the user market of Kharkiv quality of products is set by 7-th trade marks.*

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Якість сировини, що реалізується на споживчих ринках міста Харкова є актуальним питанням сьогодення. Відповідно до міжнародного стандарту ISO 9000-2004 якість – це сукупність властивостей і характеристик продукції, що дає їй можливість задовольняти зумовлені та передбачувані потреби [1]. Гостро проблема якості сировини стоїть у закладах масового харчування (кафе, ресторанах), особливо на сучасному етапі, коли від якості сировини залежить якість продукту (блюда), що забезпечує її конкурентоспроможність [2]. Для багатьох споживачів улюбленими ласощами стали блюда з варено-морожених креветок, дослідження товарознавчих показників якості яких є необхідним для товарознавців закладів масового харчування.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Морські креветки займають унікальне місце на українському ринку, адже серед інших морських делікатесів це єдиний, який претендує на позицію продукту харчування масового споживання, одночасно являючись дієтичним м'ясом.

Популярність цього продукту росте дуже інтенсивно, завдяки унікальним якостям самого продукту і позитивним тенденціям розвитку економіки нашої країни [3].

Споживання морепродуктів і, зокрема, креветок в Україні щороку зростає на 10...20% через їх високі смакові, поживні та лікувальні якості. В українських морях мешкають тільки невеликі (до 3 см) креветки, тому переважна частина даної продукції імпортується.

Під час аналізу останніх досліджень та публікацій встановлено, що якість варено-морожених креветок визначають за наступними показниками: кількість льоду в глазурі, «чорні голови», відсоток відходів в упаковці, хвіст гачком, кількість снігу [4].

Креветки заморожують за технологією швидкої заморозки, при температурі 25...35° С. Для захисту від псування та висихання створюють на кожній креветці прошарок льоду шляхом обливання водою та заморожування – глазурують. Вміст глазури повинен бути не більше 4%.

Наявність в упаковці «чорних голів» класифікує продукцію, як неспоживну, та вказує на те, що сировина після вилову довго не заморожувалась. Креветки з темними зеленуватими головами є споживними, їх колір говорить про те, що вони підсилено харчувались планктоном.

Хвіст варено-мороженої креветки повинен бути загнутий гачком, чим сильніше він розгорнутий тим, довше пролежала креветка перед варінням.

Наявність великої кількості снігу в упаковці говорить про порушення умов зберігання під час транспортування та продажу. Щоб не допустити псування продукту, ще до того, як він з'явиться на прилавку необхідно певний температурний режим зберігання: не менше ніж -18° С, за більш вищих температур креветки псуються та стають не придатними для споживання.

Зберігають креветки від 4 до 6 місяців, запаковані в пакети під вакуумом 6 місяців, без вакууму 4 місяці, лише при температурі -18° С.

Дослідження товарознавчих показників якості варено-морожених креветок, що реалізуються в торговій мережі м. Харкова в даний час відсутні.

**Мета та завдання статті.** Метою статті є дослідження товарознавчих показників якості креветок, що реалізуються в роздрібній мережі м. Харкова.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Для проведення даного комплексу досліджень нами були закуплені креветки семи торгових марок:

1) зразок №1 – AGAMA, виробник Royal Greenland Seafood A/S, Данія;

2) зразок №2 – Karolina, виробник "Нюфрост А/З", Данія;

3) зразок №3 – Polar Seafood, виробник Polar Seafood, Данія;

4) зразок №4 – Nordic Seafood, виробник «Нордік Сіфуд», Данія;

5) зразок №5 – Sirena, виробник «Sirena Internacional», Данія;

6) зразок №6 – Marisol, виробник «Клаус Соренсен», Данія;

7) зразок №7 – Nortop, виробник «Клаус Соренсен», Данія.

Усі зразки закупували в мережі гіпермаркетів оптової торгівлі «Metro Cash & Carry». Дегустацію проводили спільно з кухарями кафе в місті Харкові на чолі з шеф-кухарем. Результати досліджень зображені в таблиці 1.

Органолептична оцінка відповідно до ДСТУ 4440:2005 «Креветки заморожені. Технічні умови» проведемо серед визначених зразків. Результати дослідження наведені у табл. 1.

Важливим показником якості креветок є гранична норма льоду на поверхні. Відповідно до ДСТУ 4440:2005 Креветки морожені. Технічні умови. Вміст льоду не повинен перевищувати 4% [4].

Проведені дослідження дозволяють стверджувати, що всі досліджувані зразки мають збільшений вміст глазурування та перевищують встановлені НД норми майже на 20...30%. Хвостики всіх досліджуваних варено-морожених креветок загнуті гачком, консистенція соковита, ніжна, наявність такого дефекту як «чорні голови» відсутні, запах характерний приємний. За показником смак креветки фірми «Nortop» мають занадто солоний присмак (пересолені).

**Таблиця 1 – Органолептичні показники якості  
варено-морожених креветок**

Показник якості	Торгові марки виробників варено-морожених креветок						
	MARI-SOL	ROYAL greenland	SIRENA	"Водный мир"	NORDIC seafood	VICI	AGAMA
Оцінка за 5 бал-ю шк.	5	5	5	4	4	4	4
"Чорні голови"	немає	немає	немає	немає	немає	немає	немає
Хвіст гачком	так	так	так	так	так	так	так
Консистенція	соковита, ніжна	соковита, ніжна	соковита, ніжна	соковита, ніжна	соковита, ніжна	соковита, ніжна	соковита, ніжна
Запах	характерний, приємний	характерний з вираженою нотою моря	характерний, приємний	характерний, приємний	характерний, приємний	характерний, приємний	характерний, приємний
Смак	солодкий	солодкий з гірчинкою	солодко-солоний	солодкий	солодкий	солодко-солоний	солоний
Пакування	добре	добре	добре	відмінно	добре	добре	добре
Вміст води, %	22,1	33,8	39,2	20,4	36,3	44,2	45,3
Маса, г заяв./факт.	500/495	500/506	500/515	500/504	500/509	500/515	500/512
Ціна, грн	36,00	48,50	36,80	38,00	39,00	38,00	40,32

Аналіз маркування та пакування креветок показав, що популярна упаковка для варено-морожених креветок – поліетиленовий пакет вагою 0,5 кг. Маркування кожної одиниці транспортної тари здійснюють нанесенням на одну із торцевих сторін тари штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує його чіткість, із зазначенням:

- назви та повної адреси підприємства-виробника, його товарного знака та телефону, адреси об'єкта виробництва;
- назву сорту креветок;
- кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дата виготовлення та строку придатності;
- умов зберігання;
- маси нетто, бруто;
- кількість пакувальних одиниць (для розфасованої продукції);
- харчової енергетичної цінності на 100 г.

Результати досліджень маркування торгових марок варено-морожених креветок наведені в табл. 2

За результатами оцінки маркування зауважень не було до зразків наступних торгових марок: «Karolina», «Nordic Seafood» та

«Marisol», обсяг інформації зазначеної на них відповідає вимогам нормативних документів. Інші зразки не містили необхідної повної інформації. Наприклад, на зразку торгової марки (ТМ) «AGAMA» не було зазначено назва сорту креветок, умови зберігання та позначення стандарту ДСТУ 4440:2005. На упаковці «Polar Seafood» не зазначена кінцева дата споживання «Вжити до...» або дата виготовлення та строку придатності, а також кількість пакувальних одиниць

На зразку ТМ «Sirena» не були вказані назва та повна адреса підприємства-виробника, його товарного знака та телефону, адреси об'єкта виробництва та харчова енергетична цінність в 100 г продукту. Найменше інформації зазначено на зразку ТМ «Nortop», виробника «Клаус Соренсен», відсутня така інформація, як назва сорту креветок, кінцева дата споживання «Вжити до...» або дата виготовлення та строку придатності, умови зберігання та кількість одиниць в упаковці.

**Таблиця 2 – Маркування досліджуваних торгових марок варено-морожених креветок**

Маркувальні дані	Досліджувані торгові марки						
	1	2	3	4	5	6	7
Назва та повна адреса підприємства - виробника, його товарного знака та тел., адресу виробниц.	+	+	+	+	-	+	+
Назва сорту креветок	-	+	+	+	+	+	-
Кінцева дата споживання "Вжити до..." або дата вигот. та строку придатності	+	+	-	+	+	+	-
Умови зберігання	-	+	+	+	+	+	-
Маса, нетто, брутто	+	+	+	+	+	+	+
Харч. цін. в 100 г	+	+	+	+	-	+	+
Кількість пак. одн.	+	+	-	+	+	+	-
Позначення стандарту ДСТУ	-	+	+	+	+	+	+

Оскільки всі досліджувані зразки креветок є імпортованими, то найпоширенішим зауваженням стала відсутність координат контактної організації в Україні («Polar Seafood», «Sirena», «AGAMA» і «Nortop»). На упакованні «Marisol» місцева адреса є, але без телефону. На упаковці креветок «Nortop» не вистачає інформації стосовно харчової та енергетичної цінності. На всіх упаковках є попередження про те, що повторно заморожувати креветки не можна.

Можна зробити висновок, що не всі виробники дотримуються вимог маркування та пакування. На упаковці «Nortop» і «Karolina» відсутня інформація щодо назви сорту креветок, на упаковці «Polar Seafood» та «Nortop», не вказана кінцева дата споживання та немає позначення стандарту.

**Висновки.** За результатами тестування загальну оцінку «погано» одержали креветки ТМ «Nortop». Креветки ТМ «Marisol» одержали оцінку «задовільно». Оцінка «добре» у креветок ТМ «Nordic Seafood», що збігається з їхньою оцінкою за органолептичними показниками. «Добре» й у креветок ТМ «Sirena» не дивлячись на відмінні органолептичні показники оцінка була занижена за значне відхилення фактичного розміру креветок від заявленого. «Відмінно» одержали зразки ТМ «AGAMA», «Karolina» й «Polar Seafood». З них найдоступнішою за ціною є ТМ «AGAMA». На основі аналізу товарознавчих показників якості варено-морожених креветок, що реалізуються на споживчому ринку Харкова, встановлено якість продукції семи торгових марок. Висунуто рекомендації товарознавцям закладів масового харчування.

#### *Список літератури*

1. Русанова Л. А. Качество продукции и функциональные продукты для здорового питания / Л. А. Русанова, З. А. Троян, Л. Д. Ерашова // Ваше питание. – 2005. – № 2. – С. 24– 25.
2. Конохов В. А. Методические подходы к оценке риска и развития ресторанного бизнеса / В. А. Конохов // Справочник ресторатора. – 2011. – № 1. – С. 71–73.
3. Кононенко И. Е. Товароведение пищевых продуктов / И. Е. Кононенко [и др.]. – М. : Экономика, 1983.
4. ДСТУ 4440:2005. Креветки морожені. Технічні умови / Ю. Фокін (розроб.). – Офіц. вид. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – III, 11с. – (Національний стандарт України).

Отримано 30.03.2012. ХДУХТ, Харків.  
© Г.І. Дюкарева, Я.О. Білецька, 2012