

ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ЗЕФІРУ

Халабуда М.О., гр. ММС-18

Науковий керівник – канд. техн. наук Чуйко М.М.

Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Харчування – є одним з найважливіших чинників, які визначають здоров'я населення. Цукристі кондитерські вироби користуються великим попитом серед різних верст населення. На жаль, виробник, в умовах погіршеної економічної ситуації, не завжди може задовольнити споживача якісною продукцією. Тому актуальним є дослідження показників якості та безпечності цукристих кондитерських виробів, на прикладі зефіру.

Якість зефіру визначається якістю сировини, органолептичними та фізико-хімічними показниками, якістю пакування та повнотою маркування продукції, залежить від технології виробництва, умов зберігання та транспортування. При дослідженні якості зефіру всі показники повинні відповідати вимогам ДСТУ ГОСТ 6441-2003 «Вироби кондитерські пастильні. Загальні технічні умови».

На сировинному ринку постійно спостерігається подорожчання, що, в свою чергу, призводить до збільшення ціни кінцевого продукту. Деякі виробники намагаючись знизити собівартість або урівноважити її йдуть на такі міри, як закупівлю більш дешевої сировини, що призводить до погіршення якості таких продуктів. А сировина, як відомо, є одним з основних чинників якості товарів.

Серед органолептичних показників якості зефіру визначають форму, поверхню, колір, смак, запах, консистенцію та структуру. Дослідження якості пакування та маркування зефіру проводиться на відповідність законодавчо-нормативній документації, а саме ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила», технічному регламенту «Щодо правил маркування харчових продуктів». За органолептичними показниками неможливо виявити чи фальсифіковано продукт, тому доцільно проводити більш глибокий аналіз зразків зефіру. Фізико-хімічні показники відображають якісну характеристику продукції і є більш достовірними. Досліджуються такі показники як масова частка вологи, загальна кислотність та щільність. Оскільки процес виробництва зефіру не передбачає високотемпературну обробку, доцільним також є визначення мікробіологічних показників. Отже, дослідження якості зефіру включає в себе комплекс досліджень, а саме маркування, пакування, органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники.