

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОГО ОВОЧЕВОГО ПЕРЦЮ РІЗНИХ ТОВАРОВИРОБНИКІВ

Балабай А.Б., гр. ТУМ-44

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Карбівнича Т.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для продовження тривалості зберігання плодів та овочів, які належать до групи швидкопсувних товарів, доцільно здійснювати їхню переробку шляхом заморожування. Якість замороженої плодоовочевої продукції практично не відрізняється від якості вихідної сировини, оскільки зберігаються практично всі цінні компоненти, які зумовлюють харчову цінність.

Виробництво заморожених плодів і овочів – одна з нових галузей харчової промисловості України, в якій продовжується промисловий приріст на рівні 30% щорічно, однак, імпортна продукція, як і раніше, є основою українського ринку заморожених продуктів. Лідерами виробництва замороженої плодоовочевої продукції в Україні є: ТМ «Шарм» (ЗАТ «Дісконт»), ТМ «Артика» (ТОВ «Арти»), ТМ «Беріка» (ТОВ «Топ-трейд»), ТМ «Сім-Сім» (ТОВ «Сім-Сім»), «Ольвіта», ТМ «Дарус». Представники іноземного капіталу розглядають Україну не тільки як базу для експорту продукції, але і як базу для інвестування виробництва замороженої плодоовочевої продукції.

Головними чинниками, що формують якість замороженої плодоовочевої продукції є: якість сировини, терміни та швидкість збору врожаю, умови й тривалість транспортування й зберігання зібраного врожаю, технологія заморожування, способи пакування, умови зберігання, транспортування, способи розморожування та споживання готової продукції. Дослідженнями якості замороженого овочевого перцю різних товаровиробників за комплексом органолептичних та фізико-хімічних показників якості встановлено, що найвищі показники має заморожений перець ТМ «Аскоп», ТМ «Ажур», ТМ «Артика», дещо нижчі – заморожений перець ТМ «Дісконт». Заморожений овочевий перець ТМ «Дарус» не відповідає вимогам якості за рахунок явища перекристалізації, дефектів смаку та кольору. Вітчизняним виробникам замороженої плодоовочевої продукції необхідно замінити вітчизняне устаткування з метою якісного очищення та заморожування плодоовочевої продукції. Необхідно приділити увагу кваліфікації фахівців з технології заморожування, які здатні розвивати нові виробництва.