

3. Голдин, Л. М. Ртуть, кадмий, пестициды в рыбных продуктах и методы их определения [Текст] / Л. М. Голдин // Обзорная информация ЦНИИТЭИРХ. – 1985.

4. ГОСТ 280-85. Консервы рыбные. Шпроты в масле [Текст].

5. Лагода, Т. Рыбка в банке'2003 [Текст] / Т. Лагода, Е. Деревянко // Бизнес. – 2003. – № 28. – С. 3–5.

6. Государственные стандарты: консервы и пресервы [Текст]. – М. : Издательство стандартов, мер и измерительных приборов при Совете министров СССР, 1996. – 376 с.

7. Перспективные направления развития современной рыбообработки [Текст] // Рыбное хозяйство. – 2000. – № 5. – С. 46–47.

8. Расширение ассортимента рыбной продукции [Текст] // Рыбное хозяйство. – 2002. – № 2. – С. 52–53.

9. Рыбные консервы для детского и диетического питания [Текст] // Рыбное хозяйство. – 1999. – № 1. – С. 18.

10. Структура потребления рыбных товаров [Текст] // Рыбное хозяйство. – 1999. – № 4. – С. 23–24.

Отримано 30.03.2011. ХДУХТ, Харків.

© Н.В. Шеломієнко, Л.В. Мирошніченко, 2011.

УДК 658.562:664.6

Я.О. Бачинська, доц. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)

Ю.П. Аліпова (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ БАТОНІВ НАРІЗНИХ ЗВИЧАЙНИХ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ

Подано товарознавчу порівняльну характеристику батонів нарізних звичайних, які надходять у торговельну мережу від різних виробників. Надано дані щодо визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості. У результаті досліджень встановили, що лише один зразок батона нарізного звичайного Салтівського хлібозаводу за всіма показниками відповідає вимогам нормативної документації.

Дана товароведная сравнительная характеристика батоников нарезных обычных, которые поступают в торговую сеть от разных производителей. Предоставлены данные по определению органолептических и физико-химических показателей качества. В результате исследования установили, что лишь один образец батона нарезного обычного Салтовского хлебозавода по всем показателям отвечает требованиям нормативной документации.

Work is devoted merchandizing to the comparative characteristic of long loafs cut usual which arrive in a trading network from different manufacturers. In

work the data by definition organoleptic and physical and chemical indicators of quality is given. As a result of research have established that, only one sample to a long loaf of a cut usual "Saltovsky" bakery on all indicators meets the requirements of the SD.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Хлібопечення – найбільш розвинута галузь харчової промисловості України. Вона займає одне з перших місць у виробничій діяльності споживчої кооперації нашої держави. На всіх хлібопекарських підприємствах кожного року випікають 32...33 млн т хлібу, яким постачають усе міське і більше 70% сільського населення нашої країни [1].

Хлібобулочні вироби мають постійну засвоюваність, яка не знижується навіть за умов щоденного вживання. У харчуванні людини хлібобулочні вироби мають величезне психофізіологічне значення у зв'язку з такими цінними властивостями, як: смак, аромат, еластичність і пористість м'якушки, колір скоринки, зовнішній вигляд. Гарний смак і запах свіжих хлібобулочних виробів збуджує апетит і активність травних органів, також хлібобулочні вироби складаються з багатьох корисних харчових речовин (білків, вуглеводів, вітамінів). Таким чином, хлібобулочні вироби мають виключно високу харчову цінність і відіграють найважливішу роль у всій фізіології [2].

Задоволення потреб населення продуктами харчування, зокрема хлібом, є багатоплановою проблемою, що постає перед державою. Відомо, що Україна є державою з традиційно високим споживанням хліба. Крім того, хліб відноситься до продуктів повсякденного попиту. Більш того, цей товар прийнято називати «стратегічним», оскільки він відіграє важливу роль у забезпеченні продовольчої безпеки держави. Будь-які зміни, які відбуваються на ринку хліба і хлібобулочних виробів, миттєво відбиваються на економічній та соціально-політичній ситуації в державі. Така постановка проблеми вимагає забезпечення населення якісними хлібобулочними виробами, доступними за ціною, а також збалансованого врахування інтересів підприємств і суспільства в цілому. Це зумовлює необхідність дослідження сучасного стану, тенденцій та перспектив розвитку торгівлі хлібом і хлібобулочними виробами [3].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Сьогодні на ринку хлібобулочних виробів України присутні крім великих підприємств-виробників, підприємства з невеликими виробничими оборотами – міні-пекарні. Міні-пекарні займають 20...25% ринку. Залежно від ситуації (податкове законодавство, ціна борошна, цукру, газу) їх кількість то збільшується, то зменшується. Багато міні-пекарень

працюють і складають гідну конкуренцію великим заводам України [4].

На міні-пекарнях, що працюють в Україні, рідко перевіряють якість сировини, дуже часто не дотримують правила санітарно-гігієнічних норм. Основною перевагою продукції міні-підприємств є дешевизна продукції, але дуже гостро стоїть питання її якості і безпеки для здоров'я людини. У даний час перед хлібопекарськими підприємствами постають серйозні проблеми, що гальмують їх розвиток. Це і подорожчання сировинних ресурсів, і неможливість оновлення обладнання у зв'язку з дорожнечою, а також зростання цін на електроенергію і воду, високий рівень оподаткування та т.ін. Усі ці чинники призводять до збільшення собівартості продукції, що випускається та хлібопекарські підприємства змушені підвищувати ціни на хліб і хлібобулочні вироби, та шукати інші шляхи для отримання прибутку завдяки використанню неякісної сировини, зменшенню технологічних процесів за рахунок використання штучних розпушувачів, приховування технології виробництва від споживача шляхом виготовлення хлібобулочних виробів за ТУ, завдяки всьому вищесказаному зараз дуже гостро стоїть питання, що до якості хлібобулочних виробів. Тому актуальним питанням сьогодні є контроль якості продовольчих товарів, оскільки людина їх споживає щодня, а хлібобулочні вироби, як було вже зазначено вище, є необхідним продуктом у харчуванні населення різних вікових категорій.

Мета та завдання статті. Порівняльна товарознавча характеристика батонів нарізних звичайних, які надходять від різних виробників у торговельні мережі України. Для досягнення цієї мети необхідно виконати такі завдання: вивчити асортимент хлібобулочних виробів на ринку України; визначити органолептичні та фізико-хімічні показники батона нарізного звичайного, встановити зразок який найбільш повно відповідає вимогам НД.

Об'єктами дослідження стали наступні зразки батона нарізного звичайного, які виготовляються на різних підприємствах хлібопекарської промисловості України:

- зразок №1 – ТОВ «Хлібокомбінат «Кулиничівський»;
- зразок №2 – ЗАТ «Хлібозавод «Салтівський»;
- зразок №3 – ВАТ «Коровай»;
- зразок №4 – ВАТ «Люботинський хлібозавод»;
- зразок №5 – ТОВ «Ново-Боварський».

Виклад основного матеріалу дослідження. Після проведення органолептичних і фізико-хімічних досліджень якості батона нарізного

звичайного вищого гатунку можна сказати, що лише одне підприємство ЗАТ «Хлібо завод «Салтівський» дотримується рецептури та технології. Усі інші зразки мали певні недоліки.

За органолептичними показниками зразок №1 (ТОВ «Хлібокомбінат «Кулиничівський») мав на поверхні батона тріщини, що може свідчити про недотримання температурних режимів або невірний процес охолодження. Зразок №3 (ВАТ «Коровай») мав легкий кислуватий запах, це може свідчити про початок окисних процесів. Зразок №4 (ВАТ «Люботинський хлібо завод») мав невірну форму та мучнисту поверхню – недотримання технології виробництва. Зразок №5 мав притиски на поверхні – недотримання вимог транспортування.

Усі дослідні зразки за масовою часткою вологи відповідають вимогам НД, їх показники не перевищують 36%. Найбільше значення цього показника було у зразку №2 – 35,5%, найменше значення мав зразок № 4 його масова частка вологи складала 34,5%.

Під час визначення масової частки титрованих кислот, показник якої за ДСТУ 4587:2006 знаходиться в межах від 1,5 до 3,5° Т, можна сказати, що показники зразків №2 і №3 були наступними (2,7 і 2,8° Т відповідно), які знаходяться в зазначеній НД межі, а зразки № 1, 4, 5 титрована кислотність яких відповідно становить 1,36° Т, 1,12° Т та 1,28° Т була нижче норми – це може свідчити про використання виробниками штучних розпушувачів.

Після проведення дослідження за визначенням пористості м'якушки, можна сказати, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ за яким показник пористості м'якушки складає не менше 68%. Найбільше значення цього показника мають зразки № 1, №3 та №4 (74, 70 та 75% відповідно), пористість м'якушки зразків №2 та №5 складала 68%.

Показники активної кислотності (рН) у зразків №1, 3, 4 дорівнюють відповідно 6, 4,5 і 5,0 зразків №2 і 5 дорівнюють 4,0; Після проведення дослідження можемо провести аналогію між встановленими показниками. Зразки під №1, 3, 4 мають низький рівень кислотності, найбільші значення за показником пористості м'якушки та показник активної кислотності (рН) більш наближений до нейтрального показника – це свідчить про недотримання технології виготовлення батона нарізного звичайного, а саме скорочення терміну зброджування за рахунок використання штучних розпушувачів які знижують кислотність виробу, а це призводить до активації розвитку мікроорганізмів і в подальшому до виникнення дефектів.

Висновки. На підставі отриманих результатів можна зробити висновок, що лише 1 з 5 зразків батонів нарізних звичайних відповідає вимогам НД – це зразок №2 ЗАТ «Хлібозавод «Салтівський».

Усі інші зразки мали невідповідність за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Так, під час виготовлення всім виробникам необхідно більш вимогливо ставитися до сировини і процесу виготовлення батонів нарізних звичайних, а якість готової продукції повинна обов'язково відповідати вимогам ДСТУ-П 4587:2006 [5].

Список літератури

1. Сирохман, І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення [Текст] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр навчальної літератури, 2009. – 544 с.

2. Кондрашова, Е. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] / Е. А. Кондрашова, Н. В. Коник, Т. А. Пешкова. – М. : Альфа-М, 2009. – 316 с.

3. Билоусова, Н. В. Хлебное место [Текст] / Н. В. Билоусова // День. – 2009. – № 226. – С. 11–13.

4. Поважний, А. А. Реструктуризація хлібопекарської галузі [Текст] / А. А. Поважний // Вечірній Донецьк. – 2010. – № 7. – С. 8.

5. ДСТУ-П 4587:2006. Вироби булочні. Загальні технічні умови [Текст]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.

Отримано 30.03.2011. ХДУХТ, Харків.

© Я.О. Бачинська, Ю.П. Аліпова, 2011.

УДК 577.15:664.871

Г.Є. Дубова, канд. техн. наук, доц. (ПУЕТ, Полтава)

БІОКАТАЛІЗ У ПРОЦЕСАХ АРОМАТИЗАЦІЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Розглянуто питання участі ферментів рослинного походження в процесах ароматизації пюре з м'якоти гарбуза та дині, які втратили природний аромат після нагрівання. Активний початок, що відновлює аромат, міститься в екстрактах ферментів із насіння соняшнику та сої. Водні екстракти ферментів діють ефективніше в провареній м'якоті плодів, де власні ферменти сировини інактивовані нагріванням.

Рассмотрен вопрос участия ферментов растительного происхождения в процессах ароматизации пюре из мякоти тыквы и дыни, которые потеряли естественный аромат после нагревания. Активное начало,