

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МАРМЕЛАДУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Кравченко А.С., гр. ПТ-16

Науковий керівник – канд. екон. наук, асист. **О.Д. Рачкован**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом на прилавках магазинів практично неможливо побачити фруктовো-ягідний мармелад, що містить натуральні харчові волокна та барвники, фізіологічна цінність яких доведена і ні в кого не викликає сумніву. Це пов'язано з тим, що виробники намагаються скоротити витрати на виробництво своєї продукції для того щоб отримати найбільший прибуток. Тому метою дослідження було проведення товарознавчої експертизи якості мармеладних виробів, що реалізуються в торговельній мережі міста Харкова.

Об'єктами дослідження обрано мармелад: «Калейдоскоп» SLADKO; «Змії»; «Жувіленд» Шалена полуниця; Сластики «Желешка» з екзотичним смаком; «Боні-фрут» Roshen; «Лимонні дольки»; желейний «Фруктова фантазія»; Жувальний з ароматом банану «Juicy fruit»; Бон Парі. «Кислі черв'ячки»; «Chupa-Chups Fruit Jullies». За органолептичними показниками всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 4333:2004: мають характерні, без сторонніх запах, смак та аромат, відповідають назві і рецептурі. Консистенція драглеподібна, щільна, затяжиста, на має відхилень. Форма відповідає назві мармеладу, виготовлені у формі відповідних фруктів, або назві. Поверхня обсипана цукром-піском або іншими видами сировини відповідно до рецептури. Фізико-хімічні показники мармеладу багато в чому визначають якість при проведенні товарознавчої оцінки. Стандартом визначені норми змісту вологи, кислотності і редукуючих речовин. Якщо показники не відповідають нормам стандарту, це значно впливає на зберігаємість і якість продукції. Оцінка зразків за фізико-хімічними показниками проводилася згідно ДСТУ 4333:2004. За фізико-хімічними показниками виявлено, що не всі зразки відповідають вимогам стандарту: за показником масової частки редукуючих речовин мармелад «Калейдоскоп» SLADKO, мармелад «Жувіленд» Шалена полуниця,ластики «Желешка» з екзотичним смаком, «Боні-фрут» Roshen не відповідають вимогам стандарту; за показником загальної кислотності відхилення маютьластики «Желешка» з екзотичним смаком, «Chupa-Chups Fruit Jullies». За масовою часткою вологи мармелад «Жувіленд» Шалена полуниця,ластики «Желешка» з екзотичним смаком не відповідають нормативній документації.