

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТОМАТНИХ СОУСІВ

Полуніна Т.В., гр. ТЕ-35

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Гапонцева**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Концентровані томат-продукти займають одне з провідних місць в асортименті плодоовочевих консервів. Вони є основним компонентом овочевих закусточних, обідніх, заправних і деяких рибних, м'ясних консервів, а в системі громадського і домашнього харчування входять в рецептури перших і других обідніх страв, соусів, приправ і гарнірів.

До концентрованих томатопродуктів відносяться: томат-пюре, томат-паста, томатні соуси (кетчупи). Кетчупи в даний час стали найбільш поширеним видом цієї групи товарів. Сировиною для приготування кетчупів служать: томатне пюре, томатна паста або свіжі томати з різними добавками – морква, цибуля, перець, часник, яблука, айва, а також хлорид натрію, цукор, оцет, прянощі. У виробництві кетчупів, як правило, використовуються загусники (модифікований крохмаль), консерванти (сорбінова, бензойна кислоти і їх похідні), стабілізатори (гуарова та інші камеді).

Існує така класифікація кетчупів: за способом виробництва поділяють на: стерилізовані, в тому числі способом гарячого розливу в герметичну тару (консерви) та не стерилізовані (з консервантом); за складом кетчупи поділяють на чотири категорії: «Екстра», вища, перша і друга.

Дослідити якість кетчупів за фізико-хімічними показниками важко, адже ДСТУ на кетчупи в Україні немає. Проте показники, що цікавлять споживача встановити не важко. Тому перевірку кетчупів здійснювали за змістом сухих речовин, наявності барвників і консервантів. Масова частка сухих речовин, як уже згадувалося, в Україні не нормується, тому за контроль брали значення нормоване в ГОСТ. Категорія «Екстра» передбачає наявність в кетчупу не менше 25% розчинних сухих речовин, друга категорія – 14%. Встановлено, що високий вміст сухих речовин (більше 25%) у кетчупів «Heinz» 31,6%, «Торчин» 30,6% і «Чумак» 29%. Щодо барвників встановлено, що жоден зі зразків не містить барвник Е124. Крім того, кетчупи перевірили за консервантам – сорбінова кислота і бензоат натрію. Зовсім не містять консервантів тільки 2 з 7 протестованих кетчупу – «Чумак» і «Heinz». В інших зразках консерванти виявлені були, але в допустимих кількостях.