

## ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА

Шевчук В.А., гр. ПТ-16

Науковий керівник – асист. Т.І. Барна

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Аналіз розвитку кондитерської галузі за останні роки показує стійку динаміку її зростання, пов'язану із збільшенням споживання кондитерських виробів, проте ніша борошняних кондитерських виробів, як найбільш споживаних, ще не зовсім заповнена. Існує ряд проблемних питань у області підвищення якості і розширення асортименту, зниження матеріально- і енергоємності виробництва, освоєння і використання нетрадиційних видів сировини, підвищення ефективності виробництва.

У результаті проведеної експертизи здобного печива було виявлено, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 3781-98 «Печиво. Загальні технічні умови» за показниками, що відображені у таблиці.

Таблиця

**Фізико-хімічні показники зразків здобного печива**

| Показник<br>Зразок        | Вологість,<br>%      | Лужність,<br>град.  | Масова<br>частка<br>жиру, % | Масова<br>частка<br>загально-<br>го цукру,<br>% | Намочу-<br>ваність,<br>% |
|---------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------------|---|--------------------------|
| Вимоги<br>ДСТУ<br>3781-98 | Не<br>більше<br>15,5 | Не<br>більше<br>2,0 | Не<br>менше<br>2,3          | Не менше<br>12,0                                | Не<br>менше<br>110       |
| «Мрія»                    | 7,3                  | 0,9                 | 18,5                        | 19,8  | 152                      |
| «Ручеек»                  | 6,5                  | 0,7                 | 18,7                        | 23,1  | 175                      |
| «Орбита<br>кокос»         | 6,5                  | 0,9                 | 15,0                        | 20,1  | 160                      |
| «Прикраса»                | 6,0                  | 1,0                 | 18,0                        | 22,5  | 148                      |
| «Насолода»                | 7,5                  | 1,0                 | 18,2                        | 18,8  | 165                      |

Аналізуючи дані таблиці, можна зробити висновок, що всі зразки здобного печива вітчизняних виробників за усіма фізико-хімічними показниками відповідають вимогам нормативно-технічної документації. Це свідчить про стабільність якості вітчизняних виробників, які не являються крупними монополістами у кондитерській галузі.