

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗЕФІРУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ МІСТА ХАРКОВА

Шеховцова К.В., гр. ТК-15

Науковий керівник – асист. **В.І. Скоробогатько**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Солодощі в раціональному харчуванні займають не останнє місце, оскільки саме вони стимулюють роботу мозку в період тривалого розумового навантаження.

Серед асортименту кондитерських виробів зефір, що відноситься до пастильних виробів, гідний уваги в першу чергу, оскільки його відмінними властивостями є те, що в цих ласощах майже відсутні жири і багато вуглеводів, завдяки яким він сприяє розумовій діяльності, а харчові волокна допомагають травленню.

Тому метою роботи було товарознавча оцінка якості зефіру, що реалізується на ринку м. Харкова.

Для проведення товарознавча оцінка якості було відібрано 10 зразків зефіру, що реалізуються на ринку м. Харкова. Проведена комплексна товарознавча оцінка показала, що за органолептичними та фізико-хімічними показниками зразки зефіру не повністю задовольняють вимогам НТД. Так, наприклад, зразок № 7 зефір «Ванільний» ТОВ «Кулиничівський хлібзавод» мав занадто велику масову частку вологи. Досліджуючи органолептичні показники якості, консистенція зразка № 7 була занадто м'яка, а при розламуванні в середині виробу виділялись краплинки вологи, що є вже неприпустимим відхиленням. У зразках №7 зефір «Ванільний» та № 10 зефір «ВАНІЛЬНИЙ» АТЗТ «Херсонська КФ» спостерігались включення карамелізованого агаро-паточного сиропу, що не допускається відповідно ДСТУ ГОСТ 6441-2003. Таким чином, можна зазначити, що асортимент зефіру на ринку м. Харкова досить обмежений і не завжди відповідає вимогам НТД, а зефір, який би мав у своєму складі функціональні та лікувально-профілактичні інгредієнти взагалі не було виявлено.

Контроль якості зефіру дає впевненість у тому, що до нашого столу потрапляє якісна і безпечна продукція, якої гідний український споживач. Крім того це запорука конкурентоспроможності вітчизняної кондитерської продукції на зовнішніх ринках.