

ОЦІНКА ЯКОСТІ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

Яцемірська А.О., Новорождсна Т.О., гр. ТГЗ-17

Науковий керівник – ст. викл. **А.І. Олійник**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Шоколад – виріб, виготовлений із шоколадної маси з начинкою або без неї. Харчова цінність шоколаду зумовлена високим вмістом засвоюваних вуглеводів, жирів і білків. Товарознавчу оцінку зразків шоколаду починали з аналізу маркування та пакування. Всі зразки упаковані відповідно до вимог ДСТУ 3924-2000 у фольгу та художньо оформлену етикетку. При аналізі інформації нанесеній на етикетці шоколаду «Світоч» можна рекомендувати звернути увагу на такі недоліки, як, по-перше, у енергетичній цінності немає зазначення натрію, який повинен бути, якщо до продукту додали сіль (вказано у складі на маркуванні); по-друге, відсутній вміст цукру, який повинен бути зазначений, так як це дуже важливо для певних груп населення. На зразках «Рошен Темний молочний», «Чайка», «Нестле Голд Шоколат», «Любимов», «Чарівний», «Злато Русское» та «Оленка» також, відсутній вміст цукру, який повинен бути, так як це дуже важливо для певних груп населення. При проведенні дегустації встановлено, що найкращі смакові якості має молочний шоколад «Нестле Голд Шоколат», який вироблено на «Львівській кондитерській фірмі «Світоч». Ступінь подрібненості шоколаду була визначена даними залежності цього показника від показів мікрметра. За ступенем подрібнення всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 3924-2000 «Шоколад. Загальні технічні умови» для десертного шоколаду з добавленнями молочних продуктів та значення знаходяться у межах 96–97%; найбільший ступінь подрібнення мають шоколад «Світоч» Молочний, «Нестле Голд Шоколат» та «Оленка». За вмістом вологи всі досліджувані зразки шоколаду з додаванням молочних продуктів відповідають вимогам нормативної документації. Вміст жиру у досліджуваних зразках шоколаду знаходиться у межах 28–42%. Максимальна кількість жиру – 42% відмічена в шоколаді «Любимов», що перевищує норму за масовою часткою жиру та не відповідає даним зазначеним на маркуванні (31%). Також перевищує допустима масова частка жиру у шоколаді «Оленка» – 40%, що також не відповідає даним зазначеним на маркуванні – 32,5%. Вміст цукру у досліджуваних зразках шоколаду знаходиться у межах 40–48%, що не перевищує норми для десертного шоколаду.