

Секція 8. ТОВАРОЗНАВСТВО, УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА

ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ ВОДИ В ЦУКРОВОМУ ПЕЧИВІ

Багінська А.О., гр. ПТ-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **К.В. Сподар**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Проблема гарантування безпеки і якості продукції є найбільш актуальним для підприємств харчової промисловості країни. Особливо актуальним є питання безпеки кондитерських виробів. Борошняні кондитерські вироби займають значну питому вагу в загальному обсязі продукції, що виробляється підприємствами та кондитерськими цехами. Серед їх різноманітного асортименту цукрове печиво завжди було і залишається одним з найбільш улюблених серед населення борошняним кондитерським виробом. Вода є важливою складовою харчових продуктів. Вона міститься в рослинних і тваринних продуктах як клітинний і позаклітинний компонент, як диспергувальне середовище і розчинник, що зумовлює консистенцію і структуру харчових продуктів, впливає на їх зовнішній вигляд, смак та стійкість продуктів в процесі зберігання. В зв'язку з цим дослідження вмісту вологи в цукровому печиві є актуальним. Під час проведення дослідження було визначено: маркування, що представлена на пакуванні дослідних зразків цукрового печива («Ювілейний букет» (ТМ Бісквіт-Шоколад), «До кави» (ТМ «Рошен»), «Брізе» (ТМ Конті), «Карапуз» (ТМ Конті)) та масову частку вологи у цукровому печиві.

Проаналізувавши маркування цукрового печива було встановлено, що воно несе повну інформацію та повністю відповідає вимогам стандарту ДСТУ 4518-2008. Але недоліком є те, що дата виготовлення та номер партії легко стираються, що свідчить про можливість фальсифікації. При дослідженні штрихового кодування було встановлено, що воно є правильним і несе повну торгову інформацію про ці товари.

Під час дослідження масової частки вологи арбітражним методом встановлено, що усі чотири зразки відповідають вимогам нормативної документації ДСТУ 3781-98. Вологість першого зразку складає 7%, другого – 5,4%, третього – 6,6%, четвертого – 6,2%.

Дослідження масової частки вологи експрес-методом встановлено, що усі зразки відповідають вимогам стандарту. Вологість першого зразку складає 7,06%, другого – 5,61%, третього – 6,6%, четвертого – 6,2%. Розбіжність результатів визначення масової частки вологи у цукровому печиві арбітражним методом та експрес методом відбувається у наслідок невисокої точності експрес-методу.