

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА МОРОЗИВО ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

Віннікова В.О., канд. техн. наук, ст. викл.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Морозиво є одним із найулюбленіших продуктів населення, особливо дітей. Воно відрізняється не тільки високими смаковими якостями, але й великою харчовою й біологічною цінністю.

Морозиво – продукт, що одержують шляхом заморожування й збивання рідкої суміші, який містить у визначених співвідношеннях молочні продукти чи плодово-ягідні наповнювачі з додаванням цукру, стабілізаторів, смакових і ароматичних речовин.

Лідерами з асортименту морозива є ВАТ «Житомирський маслозавод», ЗАТ «Геркулес», ТОВ «Ласунка», ТОВ «Три ведмеді», ПрАТ «Хладопром».

Різні види морозива відрізняються за фізико-хімічними та органолептичними показниками, способом виробництва, рецептурним складом, оформленням поверхні, пакуванням. На сьогодні відомо більше 1000 різновидів вітчизняного морозива.

Для виготовлення морозива розроблено велику кількість рецептур, що дозволяє виробникам складати різноманітні за складом суміші для окремих видів продукту.

Товарознавча оцінка якості морозива проводилась на кафедрі товарознавства та експертизи товарів Харківського державного університету харчування та торгівлі.

Предметами досліджень були зразки морозива різних виробників, які надійшли до мережі супермаркетів «Селяночка» міста Полтави:

Зразок №1: Морозиво пломбір «Малюк-ам» ТМ «Ласунка».

Зразок №2: Морозиво пломбір «Золотий стандарт» з ароматом ванілі у вафельному стаканчику ТМ «Ажур».

Зразок №3: 100% пломбір ТМ «Рудь».

Зразок №4: «Советский пломбір» морозиво у вафельному стакані ТМ «Ласка».

Зразок №5: Пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Геркулес».

Зразок №6: Морозиво пломбір з листовими вафлями ТМ «Три ведмеді».

Зразок №7: Пломбір у цукровому стакані ТМ «Белая Бяроза».

Зразок №8: Пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Хладик».

Зразок №9: Морозиво пломбір «Ескімос» ТМ «Рудь».

Зразок №10: Морозиво «Пломбір 19» у вафельному стаканчику ТМ «Хладик».

Дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників та вимог до пакування морозива здійснювали за сучасними методами з використанням відповідного обладнання та за наявності відповідних нормативних документів.

Відповідності маркування визначали за вимогами Закону України «Про якість і безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини».

Органолептичну оцінку морозива-пломбіра проводили згідно зі стандартом ДСТУ 4733:2007, визначали смак і запах, структуру та консистенцію, колір, зовнішній вигляд.

Із фізико-хімічних показників визначали масову частку жиру, масову частку цукру, кислотність.

Усі зразки морозива вітчизняного виробництва мали правильне маркування. Проте за деякими показниками маркування є одиничні недоліки. Так, жоден зразок морозива не мав інформації щодо відсотка сторонніх штучних або синтетичних домішок, хоча у складі продуктів є й стабілізатори, й емульгатори, відсутні коди Е харчових добавок.

Варто зазначити, що вітчизняні виробники, намагаючись підвищити конкурентоспроможність своєї продукції, останнім часом стали приділяти серйозну увагу дизайну пакування й маркування.

Зовнішній вигляд морозива визначали шляхом оглядання морозива й вафельного стаканчика, за цими показниками найбільш відповідали ДСТУ майже всі зразки, крім морозива пломбір «Золотий стандарт» з ароматом ванілі у вафельному стаканчику ТМ «Ажур», морозива пломбір з листовими вафлями ТМ «Три ведмеді», які мали пошкодження вафельного стаканчика та листових вафель.

Смак морозива визначали шляхом куштування зразків. Смак характерний, без сторонніх запахів і присмаків мали всі зразки морозива пломбір, окрім морозива пломбір «Золотий стандарт» з ароматом ванілі у вафельному стаканчику ТМ «Ажур». Це морозиво мало характерний запах і прогірклий смак, що не допускається вимогами стандарту.

Піщ час визначення фізико-хімічних показників усі досліджувані зразки не мали відхилень масової частки жиру, масової частки цукру та кислотності та відповідали вимогам нормативної документації.

У результаті виконаної роботи були встановлені справжність зразків морозива, відповідність його характерних показників вимогам стандартів. Незначні недоліки не вплинули на загальну якість зразків морозива.