

О.Є. Шевченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

А.А. Кузяхметова, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРЯНОЩІВ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКАХ УКРАЇНИ

Прянощі є продуктами рослинного походження, які володіють сильним пряним ароматом і часто різким, пекучим смаком. Вони покращують смакові достоїнства їжі і сприяють її засвоєнню, так як є каталізаторами багатьох ферментативних процесів і активізують обмін речовин в цілому. Прянощам належить велика роль у виведенні з організму шлаків і підвищення захисних функцій організму. Останнє пояснюється тим, що вони виявляють бактерицидні та антиокислювальні властивості. Цим же пояснюється їх консервуюча дія при додаванні до харчових продуктів. Деякі прянощі та їх компоненти проявляють лікувальні властивості, і їх використовують для приготування різних ліків.

Контроль якості прянощів дасть змогу більш чітко усвідомити ті проблеми, які стоять перед тварознавцями в плані забезпечення торгівлі якісною та безпечною продукцією та визначити роль та значення Управління по захисту прав споживачів щодо вирішенню цього питання на належному рівні.

Визначення фізико-хімічних показників проводились у наступній послідовності:

- визначення нетто упаковки;
- визначення масової частки вологи;
- визначення масової частки золи;

Досліджуємо п'ять зразків перцю, проводячи по два паралельних випробування. За кінцевий результат приймаємо середнє арифметичне двох паралельних випробувань.

При дослідженні зразків перцю визначали масу нетто. При визначенні маси нетто зважували упаковку, звільнивши її від пакету. Різниця між зважуваннями визначала фактичну масу. Згідно з вимогами ГОСТ 28750 відхилення маси упаковки не повинно перевищувати $\pm 4,5\%$. Результати вимірювання визначаємо, як середнє арифметичне двох паралельних випробувань.

Результати визначення маси нетто зразків перцю чорного, червоного і білого наведено табл. 1.

Загальні результати визначення масової частки вологи і золи наведено у табл. 2.

Таблиця – Результати визначення маси нетто дослідних зразків перцю

Перець білий горошок, 20 г, «Еко-Пак»			Перець чорний горошок, 20 г, «Мрія»			Перець чорний горошок, 10 г, «Еко-Пак»			Перець білий горошок, 15 г, «Еко-техніка»			Перець червоний молотий, ТМ «Любисток», 20 г		
Маса нетто, г	Маса продукту, г	Відхилення, %	Маса нетто, г	Маса продукту, г	Відхилення, %	Маса нетто, г	Маса продукту, г	Відхилення, %	Маса нетто, г	Маса продукту, г	Відхилення, %	Маса нетто, г	Маса продукту, г	Відхилення, %
20	19,8	-1	0	9,6	2	10	0,1	1	5	4,8	1,3	0	9,8	0,2

Таблиця 2 – Результати дослідження якості перцю за фізико-хімічними показниками

№ з/п	Показник	Зразок 1 «Еко-Пак»		Зразок 2 «Мрія»		Зразок 3 «Еко-Пак»		Зразок 4 «Еко-Техніка»		Зразок 5 «Любисток»	
		Згідно НД	фактично	Згідно НД	фактично	Згідно НД	фактично	Згідно НД	фактично	Згідно НД	фактично
1	Волога, не більше, %	2,0	11,45	12,0	11,95	12,0	12,0	12,0	11,95	12,0	11,5
2	Зола, не більше, %	6,0	5,45	6,0	5,86	5,0	4,98	5,0	4,66	6,0	5,75

За результатами проведених досліджень можна зробити наступні висновки: за всіма фізико-хімічними показниками дослідні зразки перцю відповідають вимогам стандартів, якими регламентуються.