

**Г.І. Дюкарева**, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

**М.Л. Павлишин**, канд. техн. наук (*ЛПЕТ, Львів*)

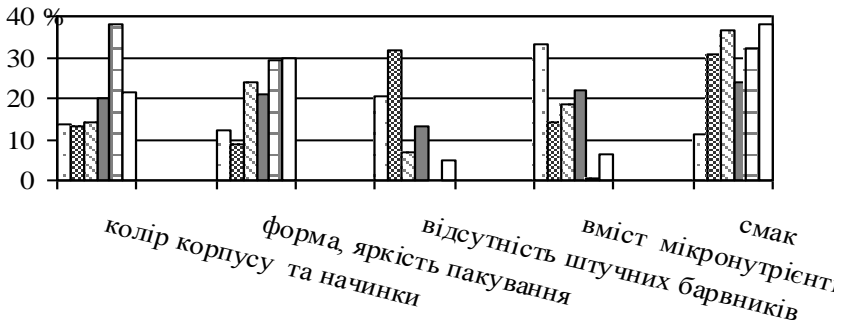
## **РОЛЬ ТОВАРНИХ ЕКСПЕРТИЗ ДЛЯ СПОЖИВАЧІВ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

Кондитерська галузь є однією з найважливіших у харчовій промисловості України. Ряд кондитерських підприємств є активними учасниками ЗЕД, а відповідно повинні підтримувати імідж та якість вітчизняних товарів на міжнародному ринку. У зв'язку із підвищенням попиту на якісну і привабливу зовні продукцію у кондитерській галузі розширюється застосування технологічних добавок та збагачуючих інгредієнтів. Особливу увагу привертає питання розширення використання харчових барвників як натуральних, так й штучних, а також дієтичних добавок з фарбуючими властивостями. Підвищеним попитом користуються яскраві карамельні вироби та фруктові начинки до складу яких входять харчові добавки, які є одночасно природними барвниками й поліпшувачами споживних властивостей.

Відомо, що на світовому ринку серед споживачів цукристих кондитерських виробів протягом тривалого часу спостерігаються дві чіткі тенденції: споживач бажає купувати безпечні та якісні продукти, які є корисними для здоров'я і не містять штучних барвників та консервантів; одночасно ці продукти повинні бути приємними за органолептичними показниками. Ці питання особливо актуальні для кондитерської промисловості, зокрема серед виробників карамельних виробів і начинок для борошняних кондитерських виробів, оскільки в технологіях їх виробництва з метою формування привабливого зовнішнього вигляду та яскравого кольору використовуються барвники.

У літературі описано технології виробництва кондитерських виробів, де вводять продукти переробки фруктів та ягід, однак колір цих продуктів нерідко має неприродно яскраві для перероблених фруктів та ягід відтінки. Саме такі кондитерські вироби викликають тривогу в товарознавців-експертів, проте привертають особливу увагу дітей та спонукають необізнаних споживачів до купівлі. Тому метою нашої роботи є визначення ролі товарної експертизи для ідентифікації кондитерських виробів, стабілізації попиту споживачів на яскраві кондитерські вироби та сприянні оздоровленню нації.

Шляхом проведення соціологічного дослідження, а саме опитування споживачів кондитерських виробів (рисунок 1) встановлено, що до 40% дорослого населення України відноситься досить прискіпливо до вмісту штучних барвників і наявності натуральних збагачувачів у карамельних виробах.



**Рисунок 1 - Переваги споживачів при купівлі карамельних виробів**

- ▨ Жінки 18...45 років
- ▩ Чоловіки 18...45 років
- Діти 6...11 років
- ▤ Жінки 45...70 років
- Чоловіки 45-70 років
- Підлітки 12...17 років

Результати опитування показали, що дітей в першу чергу приваблює колір корпусу та яскрава етикетка виробу. Однак значний відсоток дорослих споживачів при виборі карамелі звертають увагу на такі показники якості, як смак, природа барвників і вміст корисних інгредієнтів. Тобто відокремлюється значна частка споживачів для яких якість продукції має першочергове значення при купівлі кондитерських виробів.

До того карамельні вироби є об'єктом експортно-імпортних поставок. Тому ці продукти повинні піддаватись ретельному контролю як у виробництві для вітчизняних споживачів, так і при надходженні на зовнішній ринок. Це у свою чергу надає особливої уваги удосконаленню технології експертизи якості кондитерських виробів, яка тісно пов'язана з подальшим розвитком системи методології і включає такі завдання: розроблення нових і вдосконалення існуючих методів сенсорного, фізико-хімічного та мікробіологічного аналізів; розроблення сучасної нормативно-технічної бази та вдосконалення процесу проведення експертної оцінки якості цукристих кондитерських виробів. Результатом повинен бути випуск конкурентоспроможної якісної продукції, що задовольняє попит вітчизняних та закордонних споживачів. Таким чином роль товарознавчої експертизи при виробництві кондитерських виробів підштовхує підприємства галузі до коригування рецептурних компонентів та контролю якості виробництва, що стабілізує попит споживачів і сприяє споживанню корисних для здоров'я продуктів харчування.