

## **Секція 7. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТОВАРІВ, ЇХ ЯКОСТІ ТА ЕКСПЕРТИЗИ**

### **ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЗЕФІРУ**

**Абрашитова А.О., гр. ТК-16**

Науковий керівник – ст. викл. **Беляєва І.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерська промисловість поряд з іншими галузями харчової індустрії покликана задовольняти потреби населення в продуктах харчування. Зростання виробництва кондитерських виробів супроводжується значним розширенням асортименту, але в той же час зниженням яості виробів.

Товарознавчій експертизі піддавали зразки зефіру відомих торговельних марок: зефір «Біло-рожевий», «Біло-рожевий з клюквовою начинкою» (ВАТ «Костопільський завод продтоварів»); «Біло-рожевий неглазурований» (ЗАТ «Кондитерська фабрика «Харків'янка»); зефір жувальний «Лісова казка»; зефір жувальний «Веселі пружинки» (ТМ «Лісова казка»).

Результати органолептичної оцінки показали, всі зразки відповідають вимогам ДСТУ ГОСТ 6441 – 2003 «Вироби кондитерські пастильні». Зразки мають властиві смак та запах, без сторонніх присмаків та запахів, колір відповідний виду виробу, консистенцію пухку, м'яку, затяжну у зразків на желатині «Лісова казка» та «Веселі пружинки». Структуру та форму властиві даному виду виробів. Зовнішній вигляд властивий, поверхня виробів має рисунок з чіткими окресленнями.

За вмістом вологи усі зразки відповідають вимогам стандарту ДСТУ ГОСТ 6441 – 2003. Щільність зразків зефіру коливається у межах від 0,28 г/см<sup>3</sup> до 0,6 г/см<sup>3</sup>, що пояснюється різною пористістю виробів. За показником кислотність всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 6441-2003. Найменша кислотність у зразка зефіру жувального «Лісова казка», яка складає 4,8 град., найбільша у зефіру «Біло-рожевий неглазурований»- 5,8 град. Вміст редуруючих речовин у досліджуваних зразках зефіру коливається у межах від 8,3 до 12,8%. Найменшу кількість редуруючих речовин містить зразок зефіру «Біло-рожевий», найбільшу – зразок зефіру жувального «Веселі пружинки». Вміст серністої кислоти в досліджуваних зразках зефіру знаходиться в межах, встановлених стандартом, тобто не перевищує 0,01 %. Найбільша кількість серністої кислоти у зразку зефіру «Біло-рожевий неглазурований» – 0,01%, найменша у зефіру жувального «Лісова казка» – 0,001%, у зразку зефіру жувального «Веселі пружинки» серніста кислота відсутня. Загалом усі досліджувані зразки відповідали вимогам ДСТУ ГОСТ 6441 – 2003.