

## **ОЦІНКА ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ (РІЖКІ) ПРЕДСТАВЛЕНИХ У ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА**

**Бачинська В.О., гр. ТМ-09**

Науковий керівник – канд. с-г. наук, доц. **Бачинська Я.О.**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Макаронні вироби являють собою консервоване тісто з пшеничного борошна спеціального помелу. Вони мають високу харчову цінність, добре засвоюються організмом людини, швидко розварюються, добре перевозяться і зберігаються.

Цей продукт має популярність серед споживачів та стабільний попит. Макарони здатні задовольнити основні потреби людини. Це, звичайно ж, потреба в їжі (перевагою макаронів тут є їх поживність і доступність за ціною і простота приготування), особливим любителям макаронів вони здатні доставити смакове насолоду (тим більше, якщо смачно приготовані). Також макарони подаються на обід в дитячих установах. З них можна швидко приготувати страву, так як тривалість їхнього варіння дорівнює 5-15 хв. Але, нажаль, продукція, яка з'являється на ринку не завжди відповідає стандартам та може принести шкоду здоров'ю. Саме тому ми вважаємо потрібним донести оцінку якості макаронних виробів, які найчастіше вживають споживачі. Метою даної роботи було проведення товарознавчої оцінки якості характеристик макаронних виробів різних виробників, представників в торговельній мережі міста. Для проведення досліджень по визначенню органолептичних та фізико-хімічних показників (масова частка вологи і масова частка титрованих кислот) якості макаронних виробів, що реалізуються в м. Харкові, були обрані наступні зразки ріжків: Зразок № 1 – ТМ «Київмікс»; Зразок № 2 – ТМ «Щепак»; Зразок № 3 – ТМ «Ювін»; Зразок № 4 – ТМ «Щебенские»; Зразок № 5 – ТМ «Султан».

Порівнюючи отримані дані з показниками ГОСТ 875–92 «Макаронні вироби. Технічні умови», можна зробити висновок, що всі зразки відповідають вимогам стандарту. За вимогами нормативної документації показник масової частки вологи складає 13%. Виявлено, що всі зразки знаходяться у межах норми, не перевищують вимоги ГОСТ 875–92, але всі мають низькі показники. Отримані дані показника титруємої кислотності входять у допустимі межі ГОСТ 875–92, тобто не перевищує 4 град. Але всі зразки мають значно занижені показники. При перевірці маркування споживчої тари макаронних виробів, на прикладі ріжків, було встановлено, що всі зразки повністю відповідають вимогам щодо маркування представлених у ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Результати проведених товарознавчих досліджень вказують на те, що при виробництві ріжків, не всі вимоги було витримано, щодо сировини і технологічного процесу, транспортування і зберігання. Тому отримані результати можуть бути цікавими для підприємств-виробників, щодо покращення якості, а також для торговельних підприємств, найголовніше ці дані необхідні для споживачів.