

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Бородай Д.В., гр. ТМ-09

Науковий керівник – канд. с-г. наук, доц. **Бачинська Я.О.**

Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Макаронні вироби – висушене прісне тісто з пшеничної муки спеціального помолу і води, оформлене у вигляді трубочок, ниток, стрічок або іншої форми (фігурні макаронні вироби), висушені до остаточної частки вологи 13%, що можуть зберігатися рік і більше в правильних умовах, без зниження показників якості. В наш час, нажаль, ринок споживчих товарів заповнений фальсифікованими товарами, споживач, на превеликий жаль, в більшості випадків не здатен відрізнити якісний товар від підробки, в основному через те, що не звертає увагу на етикетку при придбанні товару. Тому, виникає необхідність донести до відомо споживачів оцінку якості макаронних виробів різних виробників. Метою даної роботи являється проведення товарознавчої оцінки якості макаронних виробів, на прикладі спагеті.

Для проведення товарознавчої оцінки було відібрано п'ять зразків макаронних виробів різних виробників: №1 – ТМ «Макфа» Росія, №2 – ТМ «Tomasello» Італія, №3 – ТМ «Тая» Україна, №4 – ТМ «Чумак» Росія, №5 – ТМ «Премія» Італія. Було здійснено органолептичну оцінку якості макаронних виробів, за результатами якої було встановлено, що жоден із зразків повністю не відповідає вимогам нормативної документації: зразок № 1 – за органолептичними показниками якості має невідповідний, занадто яскравий колір, неприємний смак, нехарактерний запах, після варіння має занадто яскравий колір води, що може свідчити про використання барвників при виготовленні даного продукту; по фізико-хімічним показникам якості повністю відповідає представленим вимогам; зразок № 2 – за органолептичними показниками має дуже неприємний смак з побічним присмаком, а також неприємний, побічний запах, по фізико-хімічним показникам, зразок повністю відповідає представленим вимогам; зразок № 3 – за органолептичними показниками якості повністю відповідає вимогам стандарту, за фізико-хімічними показниками якості повністю відповідає вимогам стандарту, окрім показника кислотності, котрий серед представлених зразків є найнижчим, що може свідчити про швидке забруднення продукту мікроорганізмами; зразок № 4 – за органолептичними показниками має нехарактерний яскравий колір, та занадто яскраву воду після варіння, що може свідчити про наявність в продукті барвників; за фізико-хімічними показниками зразок відповідає всім представленим вимогам; зразок № 5 – за органолептичними показниками – має занадто яскравий колір та воду після варіння, а також нехарактерну для даного виду макаронних виробів пласку форму; по фізико-хімічним – повністю відповідає представленим у стандарті вимогам.

Отже, в результаті досліджень по вивченню товарознавчої характеристики макаронних виробів, на прикладі спагеті, що виготовляються різними виробниками та реалізуються в торговельній мережі м. Харкова, було встановлено, що жоден з досліджуваних зразків не має належної якості за органолептичними, фізико-хімічними показниками, а також за результатами дослідження маркування споживчої тари.