

## ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Курянська О.Ю., гр. МТМ-10

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Шубіна Л.Ю.  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

У роботі відображена товарознавча оцінка якості м'ясних січених напівфабрикатів, представлені результати порівняльної характеристики вітчизняного продукту на відповідність вимогам НД.

Для проведення лабораторних дослідів були відібрані зразки м'ясних січених напівфабрикатів, зокрема котлет, що реалізуються у торговельній мережі м. Харкова: № 1 котлети «Домашні» ТМ «Дригало»; № 2 котлети ТОВ «Євроморозпродукт»; № 3 котлети «Смачні» ТМ «Легко»; № 4 котлети «Смачне життя» ТМ «Левада»; № 5 котлети «Асорті» ТМ «Легко».

В дослідній лабораторії кафедри товарознавства та експертизи якості товарів були проведені органолептичні, фізико – хімічні дослідження.

Органолептична оцінка якості показала, що зразки не відповідають за визначеними показниками діючому стандарту, окрім зразка № 4.

Проведені дослідження фізико-хімічних показників встановили, що за вмістом вологи всі зразки відповідають встановленим вимогам. Вологість котлет зразку № 4 знаходиться на межі допустимого вмісту вологи.

Вміст солі у котлетах всіх зразків знаходиться у межах допустимих норм, крім зразку № 1, де він становить 1,85% і перевищує встановлені вимоги.

Кислотність виключно всіх об'єктів експертизи не перевищує встановленого значення для цього показника.

Отже, в ході досліджень були встановлено, що існуючі на сьогодні вимоги на напівфабрикати не задовольняються в повному обсязі. Даний факт може свідчити про якісну фальсифікацію продукту. Тому у подальшому є необхідність вивчення якості м'ясних напівфабрикатів зарубіжних виробників та порівняння їх з вітчизняними для встановлення дійсної картини про якість продукції м'ясної галузі виробництва.