

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ ТА СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Новосьол А.В., гр. ТК-07

Науковий керівник – асист. Буйнова Н.О.
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Макаронні вироби – один з найпоширеніших продуктів харчування в усьому світі, які доступні за ціною і налічують безліч прихильників серед населення. Основним завданням підприємств макаронної галузі є забезпечення високої якості макаронних виробів, яка залежить в першу чергу від якості сировини та технологічних режимів, що створюються при їх виготовленні. Метою роботи є товарознавча характеристика якості та споживчих переваг макаронних виробів різних виробників, що реалізуються в торгівельній мережі м. Харкова.

Для проведення дослідження було придбано 5 видів зразків макаронних виробів наступних торговельних марок – ТМ «Київмікс», «Ювин», «Gallina Blanca», «Шебекинские», ФОП «Бережанська Г.В».

На підставі проведених теоретичних і експериментальних досліджень були одержані наступні результати: при органолептичній оцінці якості макаронних виробів встановлено, що всі зразки відповідають вимогам ГОСТ 875-92. Після визначення споживчих властивостей макаронних виробів потрібно зазначити, що стан виробів після варіння: всі зразки були еластичними, вода ледь каламутна; збільшення об'єму виробів після варіння – жоден з досліджуваних зразків не відповідає вимогам якості. Це свідчить про не дотримання технологічних процесів під час виробництва макаронних виробів або використання неякісної сировини. Визначили показники масової частки вологи та кислотності у макаронних výroбах (відповідно): ТМ «Київмікс» – 10,53%; 2,33°; ТМ «Ювин» – 11,46%; 2,06°; ТМ «Gallina Blanca» – 9,73%; 3,13°; ТМ «Шебекинские» – 9,4%; 3,2°; ФОП «Бережанська Г.В.» – 9,86%; 3,6°.

Таким чином, треба зазначити, що в ході проведення експертизи якості макаронних виробів було визначено наступне: всі досліджувані зразки за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості відповідають вимогам чинної нормативної документації – ГОСТ 875-92 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Лише зразок №5 (ФОП «Бережанська Г.В.») за результатами дослідження такого показника як титруема кислотність не відповідає вимогам Н.Д., що свідчить про використання виробником несвіжої сировини (борошна), довгою тривалістю замішування тіста, не дотримання режимів висушування виробів.