

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ВАФЕЛЬ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Пасько Т.В., гр. ТТ-36

Науковий керівник – асист. Кузяхметова А.А.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В асортименті борошняної кондитерської продукції вафлі займають одне з ведучих місць. Об'єми випуску вафельних виробів постійно збільшуються. Якість вафель багато у чому залежить від якості вихідної сировини, її природних властивостей та ступеню підготовленості до переробки, технологічних операцій, а також умов зберігання і транспортування. У цій сфері було досить багато запропоновано різноманітних способів виробництва вафельної продукції. Відбувається оновлення і розширення асортименту за рахунок вдосконалення і оптимізації технології і складу: введення харчових волокон, зниження масової частки жиру і збільшення терміну придатності.

Метою даної роботи було проведення товарознавчої експертизи якості вафель, що реалізуються в м. Харків.

У роботі розглянуті такі питання: стан ринку борошняних кондитерських виробів; хімічний склад та харчова цінність вафель; традиційні та сучасні технології у виробництві вафель; товарознавча експертиза якості вафель.

Об'єктами дослідження були відібрані зразки вафель «Артек» різних виробників, а саме торгових марок: «Рошен», «Світоч», «Бісквіт шоколад», «Золоте руно» та «Квітень».

Під час проведення товарознавчої експертизи якості досліджено стан споживчої тари та упаковки, маркування зразків вафель, проведено органолептичну оцінку якості та визначені фізико-хімічні показники.

Маркування досліджуваних зразків вафель виконано правильно і не має відхилень. По органолептичній оцінці якості всі зразки, окрім зразку ТМ «Золоте руно» мають відповідний зовнішній вигляд, консистенцію, колір, смак та запах, які властиві даному виду вафель. У досліджуваних зразках відсутні сторонні присмаки та смаки, дефекти та пороки. При визначенні фізико-хімічних показників якості вафель встановили, що вони відповідають українській нормативній документації, а саме ДСТУ 4033-2001 «Вафлі. Загальні технічні умови» за масовою часткою цукру, масовою часткою золи та масовою часткою вологи.