ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КРУПИ ГРЕЧАНОЇ, ЯКА РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Мухопад А.А., гр. ТКМ-18
Науковий керівник – доц. **Попова Т.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У структурі вітчизняного виробництва круп гречана крупа стабільно залишається лідером та користується найбільшим попитом у населення, – близько 40-50% у сумарному об'ємі вироблених в Україні круп.

Гречка – крупа з пропареного або не пропареного зерна гречихи, виготовляється шляхом відділення ядра від плодових оболонок. Гречана крупа є цінним дієтичним продуктом для правильного і повноцінного харчування завдяки високому вмісту вітамінів, мікроелементів і повноцінних білків.

Метою нашої роботи було визначення фальсифікації гречаної крупи, яка реалізується в торговій мережі міста Харкова. Об'єктами дослідження було обрано зразки гречаних круп швидкорозварюваних першого ґатунку різних торгових марок: «Завжди вигідна ціна», «Слобода», «Добра міра», «Добробут», «Дігма. Завжди поруч». Для цього проводили експертизу пакування та маркування, органолептичних та фізико-хімічних показників. Також було проведено перевірку фактичної маси нетто продукту з масою нетто, вказаною на маркуванні.

Основні види фальсифікації товарів цієї групи - кількісна, якісна, асортиментна та інформаційна.

Експертиза маркування та пакування досліджуваних зразків гречаної крупи дозволяє зробити висновок про наявність інформаційної фальсифікації, що визначалася в неточному та неповному описанні данного продукту. Була виявлена асортиментна фальсифікація у зразку ТМ «Слобода», а саме, крупа не пропарена, як повинно бути, а прожарена.

За фізико-хімічними показниками визначали якісну та кількісну фальсифікацію. Обидві фальсифікації були виявлені у зразку ТМ «Слобода».

Таким чином, після проведення досліджень було виявлено всі види фальсифікацій, що характерні для круп в цілому, та в особливості крупи гречаної.. Виробникам вигідно замінювати один сорт іншим, ставлячи ціну, як за нижчий сорт.