

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЯКОСТІ МАЙОНЕЗІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ МІСТА ХАРКОВА

Кравченко А.С., гр. ПТ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Є. Скирда**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Майонез є найбільш розповсюдженим соусом, що промислово виготовляється. Його споживання досягає 3 кг на людину в рік, і ця цифра має тенденцію до збільшення.

Майонези та соуси типу майонез застосовуються як приправи для поліпшення смаку м'ясних, рибних, овочевих, круп'яних і борошняних страв.

Тому метою нашої роботи було визначення якості майонезів які реалізуються в супермаркетах м. Харків, а саме:

Зразок № 1 Майонезний соус Торчин «Делікатесний» 28% жирності (ПрАТ «Волиньхолдінг»);

Зразок № 2 Майонезний соус Мак Май «Легкий», 30% жирності (ТОВ БП «Кристал»);

Зразок № 3 Майонезний соус Щедро «Салатний», 30% жирності (ТОВ «Щедро»);

Зразок № 4 Майонезний соус Чугуев екстра «Салатний», 30% жирності (ПП «Віктор і К»);

Зразок № 5 Майонезний соус Гуляй поле «Салатний», 30% жирності (ТОВ «ТД Дельта»).

Отримані результати фізико-хімічних показників наведено в табл.

Таблиця

Результати експерименту

Зразок	Фактична маса, г	К-ть використаного NaOH в ході титрування, мл	Кислотність (X ₅)
Зразок №1	2,01	1,6	0,48
Зразок №2	1,99	1,5	0,45
Зразок №3	2,00	1,4	0,42
Зразок №4	2,00	1,5	0,45
Зразок №5	2,01	1,4	0,42

Встановлено, що усі досліджені зразки майонезів відповідають вимогам ДСТУ 4487:2005.