

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**80 МІЖНАРОДНА НАУКОВА
КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування людства
у XXI столітті”*

Частина 1

10–11 квітня 2014 р.

Київ НУХТ 2014

Програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 10–11 квітня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – Ч.1. – 675 с.

Видання містить програму і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій промисловості.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 6 від «19» березня 2014 р.*

© НУХТ, 2014

14. Товарознавча оцінка пельменів, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі міста Одеса

Натела Кордзая, Галина Осадчук
Одеська національна академія харчових технологій

Вступ. У наш час, серед розмаїття асортименту напівфабрикатів м'ясних, пельмені є однією з найбільш популярних страв. Для сучасного життя вони являються майже незамінними продуктами харчування завдяки зручності та швидкості приготування. Маючи стародавню історію, пельмені завоювали популярність у різних країнах і, придбавши деякі місцеві особливості, стали інтернаціональним та дуже популярним продуктом [1]. Саме тому доволі важливим є перевірка їх якості на відповідність вимогам діючої нормативної документації.

Матеріали та методи. На кафедрі товарознавства та експертизи товарів Одеської національної академії харчових технологій, з метою визначення якості пельменів, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Одеси, було проведено їх товарознавчу оцінку. Оцінку проводили на основі комплексу досліджень, який включав маркетингові дослідження споживчих мотивацій під час купівлі пельменів, дослідження пакування та маркування продукту, вивчення органолептичних та фізико-хімічних показників якості [2].

У якості дослідних зразків було обрано три торгові марки пельменів: пельмені з яловичиною та свининою ТМ «Левада» (Зразок №1), пельмені з яловичиною та свининою ТМ «Геркулес» (Зразок №2), пельмені з яловичиною та свининою ТМ «Три ведмеді» (Зразок №3).

Результати. На першому етапі товарознавчої оцінки пельменів, було проведено маркетингове дослідження споживчих переваг при купівлі даного виду виробів. Дослідження було здійснювалось методом анонімного анкетування. У результаті було виявлено, що найпопулярнішими торговими марками серед споживачів є ТМ «Три ведмеді» (23 %) та ТМ «Левада» (20 %), більш за усе споживачам смакують пельмені з фаршем яловичини зі свининою (37%). А щодо упаковки, то найчастіше обирають пакки вагою 400 – 500 г. продукту (56%)

Проведений аналіз стану споживчої упаковки пельменів, свідчить, що маркування та пакування усіх дослідних зразків, за якістю та видом пакувальної тари, а також за повнотою викладеної інформації відповідає вимогам ДСТУ4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови» [2].

Під час органолептичної оцінки якості пельменів було оцінено зовнішні характеристики продукту, такі як вигляд, колір, форма, прозорість, а також смако-

ароматичні властивості. У результаті проведених досліджень можна говорити про те, що усі дослідні зразки за органолептичними показниками відповідали вимогам діючої нормативної документації ДСТУ4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови» [2], а саме вони мали напівкруглу форму; краї виробів були достатньо щільно склеєні; під час струшування пакувальної одиниці було чутно виразний ясний звук; злиплі вироби були відсутні. Фарш в усіх дослідних зразках був соковитий, рівномірно перемішаний, рожевого кольору, зі шматочками сала. Однак у Зразку №1 були наявні одиничні деформовані вироби, оболонка тіста на одиничних виробках дещо розірвана та частково відстає від фаршу. Щодо запаху та смаку пельменів, що досліджувались – ці показники, загалом, були властивими даному продукту без стороннього присмаку та запаху, але у Зразках №1 та №2 був ледь присутній сальний присмак

Під час оцінки фізико-хімічних показників якості пельменів було досліджено масову частку фаршу до маси пельменя, масову частку вологи, масову частку солі та масову частку жиру. За масовою часткою фаршу у всіх дослідних зразках було виявлено невідповідність стандартним значенням, а саме фаршу у продукті було дещо менше, ніж нормується. Дані результати свідчать про можливе недотримання виробниками встановлених рецептур.

За результатами проведеного дослід з визначення масової частки жиру маємо, що всі з даних зразків перевищують вимоги ДСТУ 4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови» [2] майже у два рази. Такі результати свідчать, що виробники не дотримуються рецептур та технологій виробництва, або додають до фаршу більшу кількість сала. За даними отриманими при дослідженні масової частки вологи та масової частки солі у пельменях виявлено, що всі зразки даної продукції відповідають встановленим вимогам.

Висновки. У результаті проведеної товарознавчої оцінки дослідних зразків пельменів, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Одеса, можна говорити про те, що загалом якість цих продуктів харчування є задовільною, найкращим продуктом, за всіма показниками, виявилися пельмені ТМ «Три ведмеді».

Література

1. Сирохман І.В., Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст] / Сирохман І.В., Лозова Т.М. -К.:Центр учбової літератури,2009.-378с.
2. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови. [Текст]. Чинний від 01.07.2006. К.: Держспоживстандарт України, 2006. - 24 с.