

УДК 664.681.14

Руслана Гаргаун, Олександра Куник, Діана Сарібєкова, Анастасія Доценко
Херсонський національний технічний університет, Україна

ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ВІТЧИЗНЯНИХ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Ruslana Harhaun, Oleksandra Kunik, Diana Saribekova, Anastasia Dotsenko
**DETERMINATION OF QUALITY INDICES OF DOMESTIC FLOUR
CONFECTIONERY PRODUCTS**

Забезпечення належних умов виробництва продуктів харчування та їх якості є першочерговим завданням виробників. Експертний контроль є одним з важливих етапів не лише на стадії готової продукції, а й в процесі технологічного режиму виробництва.

Актуальність продовольчої експертизи полягає у виявленні різних видів фальсифікації товарів, їх ідентифікації, розробці та удосконаленні методів щодо забезпечення якості товарів і безпеки споживачів.

Завданням експертизи є постійний контроль за якістю товарів, що реалізуються, починаючи від сировини, напівфабрикатів і закінчуючи готовою продукцією [1].

Серед продовольчих товарів значної популярності набули кондитерські вироби (близько 15% від продовольчого ринку України).

Кондитерські вироби – це продукти, що містять значну частку цукру, мають приємний смак і аромат, привабливий зовнішній вигляд, високу енергетичну цінність і легко засвоюються організмом людини.

Кондитерські вироби поділяються на дві групи:

- цукристі (фруктово-ягідні вироби, шоколад, какао-порошок, карамель, цукерки, ірис, драже, халва і східні солодощі типу карамелі і цукерок та ін.);
- борошняні (печиво, пряники, вафлі, торти і тістечка, кекси, рулети, борошняні східні солодощі та ін.) [2].

Мета роботи полягала у ознайомленні з класифікацією та асортиментом борошняних кондитерських виробів та визначенні їх показників якості.

У якості об'єктів дослідження були використані зразки вітчизняних борошняних кондитерських виробів: печиво «Марія» («Житомирські ласощі», м. Житомир) та сушки неглазуровані «Малятко» (Куп'янський хлібокомбінат «Кулиничі», м. Куп'янськ).

Оцінка якості органолептичних та фізико-хімічних показників зразків печива «Марія» та сушок неглазурованих «Малятко» визначена згідно з ДСТУ 3781-2014 «Печиво. Загальні технічні умови» [3] та ДСТУ 7042:2009 «Вироби хлібобулочні бубличні. Загальні технічні умови» [4] відповідно.

Результати проведених досліджень наведені у табл. 1, 2.

Таблиця 1

Органолептичні показники зразків борошняних кондитерських виробів

Показник	Печиво «Марія»	Сушки «Малютко»
Форма	Кругла, правильна, без вм'ятин і тріщин, краї фігурні без пошкоджень	Овальна, правильна, на деяких зразках є тріщини, краї рівні без пошкоджень
Поверхня	Гладка з чітким малюнком, не підгоріла без вкраплень	Гладка, без малюнків і розводів, не підгоріла без вкраплень
Колір	Світло-жовтий, рівномірний, без сторонніх відтінків	Світло-коричневий, без сторонніх відтінків
Смак та запах	Без сторонніх запахів і присмаків	
Вигляд у розломі	Зразки виробу пропечені рівномірно, з рівномірною пористістю, без пустот і слідів неперемішаних ділянок	
Кількість лому	Лому не виявлено	
Хрусткість	Приємна хрустка текстура	

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники зразків борошняних кондитерських виробів

Показник, одиниці виміру	Печиво «Марія»	Сушки
Вологість, %	8,45 (5,0 – 9,0)	5,1 (9,0)
Кислотність, град.	1,0 (не більше 2,0)	1,0 (не більше 2,5)
Масова частка загального цукру у перерахунку на суху речовину (за сахарозою), %	4,060 (не більше 20,0)	10,61 (не більше 18,0)
Масова частка жиру у перерахунку на суху речовину, %	12,16 (6,0 – 28,0)	6,6 (не менше 5,0)
Намочуваність, %	121 (не більше 130)	120 (-)

Примітка: у дужках наведені нормативні показники, зазначенні у ДСТУ 3781-2014 – для печива та ДСТУ 7042:2009 – для сушок.

Результати табл. 1, 2 свідчать, що обрані зразки продукції борошняних кондитерських виробів за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідають вимогам відповідних державних нормативних документів.

Враховуючи отримані результати, можна зробити висновки, що досліджувані зразки продукції борошняних кондитерських виробів мають високу якість та задовільні споживчі властивості.

Література:

1. Малигіна В. Д. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посіб. / В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко. К.: Кондор, 2009. – 296 с.
2. Аналіз ринку борошняних кондитерських виробів в Україні [Електронний ресурс] / Режим доступу. – <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya>.
3. ДСТУ 3781-2014 «Печиво. Загальні технічні умови».
4. ДСТУ 7042:2009 «Вироби хлібобулочні бубличні. Загальні технічні умови».