

УДК635.64:006.83

О.В. Бендерська, М.О. Коваль, О.С. Бессараб канд. техн. наук, проф.
Національний університет харчових технологій, Україна

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ТОМАТНИХ СОУСІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГІВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. КИЄВА

O.V. Benderska, M.O. Koval, O.S. Bessarab Assoc. Prof.
**DEFINING QUALITY TOMATO SAUCE IMPLEMENTED IN KIEV
TRADE NETWORK**

Харчування відноситься до найважливіших факторів, що суттєво впливають на стан здоров'я людини, її працездатність, тривалість життя. Дефіцит в раціонах харчування основних видів БАР, незбалансованість харчування, разом з небезпечною екологічною ситуацією в Україні, призвели до зниження імунітету населення і поширенню аліментарно-залежних захворювань. Основні принципи концепції здорового харчування вимагають сучасного підходу до створення нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, які повинні задовольняти потреби організму людини в основних харчових речовинах і енергії, а також сприяти профілактиці захворювань, збереженню здоров'я і подовженню тривалості життя. Одночасно їжа повинна бути різноманітною, смачною, безпечною, відповідати національним традиціям і звичкам населення [1].

У щоденному раціоні населення України існує дефіцит незамінних амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів та харчових волокон, що призводить до зниження резистентності організму до захворювань і несприятливих факторів довкілля. Пріоритетним у вирішенні проблеми забезпечення якісного харчування населення є збагачення раціону овочами, плодами, ягодами та продуктами їх переробки. Серед продукції харчової промисловості важливе місце займають соуси, які набувають великого значення під час виготовлення багатьох страв.

Науково-дослідна робота проводилась у напрямку визначення якості томатних соусів різних виробників, що надходить у торговельну мережу м. Києва. Були встановлені показники безпечності, органолептичні та фізико-хімічні показники якості готової продукції.

На вітчизняному ринку томатопродуктів провідне місце посідають визнані лідери АСС (ТМ "Помідора"), "Луцьк Фудз"(ТМ "Руна"), Одеський консервний завод (ТМ "Господарочка") і "Чумак". Досить активно просувають свою продукцію власники таких торговельних марок, як "Синьйор Помідор", "Чигирин", "З бабусиної грядки", "Солоха", "Богуславка", "ПрокЪ", "Пан Апетит", "Саме той", "Чудо", "Дари ланів" та ін.

Дослідження якості обраних зразків томатного соусу «Краснодарський» кількох торговельних марок проводилися в декілька етапів. Оцінювалися органолептичні показники якості томатних соусів. Зовні соус краснодарський повинен бути однорідною масою від напіврідкої до консистенції, що мажеться, без темних включень, грубих частинок плодів, насіння і залишків шкірки [2].

Майже всі зразки, взяті на експертизу, за органолептичними показниками відповідають вимогам нормативної документації. Але необхідно зазначити, що зразок томатного соусу №2 за консистенцією, зовнішнім виглядом та кольором відповідає вимогам стандарту, але має смак і запах, що не властиві концентрованому томатному продукту (несвіжий запах, кислий смак).

На наступному етапі досліджувалися фізико-хімічні показники якості соусів:

кислотність (методом нейтралізації); масова частка сухих розчинних речовин (рефрактометричним методом), масову частку хлоридів (методом Мора), вміст вітаміну С (йодометричним методом). Результати досліджень зазначено в таблиці 1.

Таблиця 1

Результати дослідження обраних зразків соусу краснодарського

Зразок	Показник			Вміст вітаміну С, мг
	Масова частка, %			
	сухих речовин	титрованих кислот	хлоридів	
Вимоги НТД	27	1,1-1,5	2,0-2,5	не регламентується
1	27,3	1,2	2,1	35,2
2	25	1,0	2,0	27,0
3	26,8	1,6	1,9	32,7
4	27,0	1,4	2,4	20,0

На наступному етапі визначали показники безпечності томатних соусів за вмістом нітратів в готовому продукті. З метою захисту здоров'я людини і з урахуванням можливого об'єднання нітратів і нітритів у харчових продуктах з утворенням канцерогенних N-нітрозамінів, рівень цих сполук має бути зменшено до мінімального розумно досяжного. Контроль нітратів здійснювали стандартним іонселективним методом (табл. 2).

Таблиця 2

Концентрація нітратів в зразках соусу краснодарського

Зразок	Концентрація нітратів мг/кг	Активність нітрат-іона
1	1344	2,42
2	2807	2,10
3	15080	1,37
4	1455	2,37

Висновок. Проведена експертиза зразків томатних соусів засвідчила, що фізико-хімічні показники аналізованих продуктів відповідають вимогам нормативно-технічної документації. Аналіз нормативної документації показав, що вона потребує вдосконалення згідно з вимогами міжнародних стандартів, за параметрами безпечності готового продукту, зокрема в області нормування вмісту нітратів – попередників канцерогенних N-нітрозамінів[3].

Література

1. Антоненко А.В. Технологія соусів з дієтичними добавками функціонального призначення : автореф. дис. на здобуття наук ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.16 / А.В. Антоненко. — К., 2011. — 34 с.
2. МакКенна Б.М. Структура и текстура пищевых продуктов. Продукты эмульсионной природы / Б.М. МакКенна (ред.); пер. с англ. под ред. Ю.Г. Базарновой. – СПб.: Профессия, 2009. – 480 с.
3. Shutyuk V. The research of the amount of heavy metals and nitrosocompounds in concentrated tomatoproducts/V. Shutyuk, S. Vasilenko, A. Bessarab, O. Benderska// Харчова наука і технологія. – Одеса, 2016.– Т.№10 - с. 56–60.