

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА БАНАНОВ

Свежие бананы являются одним из самых популярных и востребованных фруктов на рынке продовольственных товаров. Однако поддержание их качества в течение этапов товародвижения — от сбора до покупки потребителем — представляет собой сложную задачу, требующую внимания к множеству факторов. Оценка качества бананов на каждом из этапов требует внимания к визуальным и вкусовым характеристикам.

Требования к качеству свежих бананов указаны в Кодексе Алиментарнуса «Свежие фрукты и овощи» и ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия». Кодекс Алиментарнуса «Свежие фрукты и овощи» представляет собой международные минимальные требования к качеству товаров, включая свежие фрукты и овощи, и регламентирует требования к их хранению и транспортировке. Целью работы является анализ документов на свежие бананы, сходства и различия в требованиях к их качеству.

В Кодексе Алиментарнуса «Свежие фрукты и овощи» перечислены критерии, устанавливающие следующие требования к зрелости и состоянию кожуры, к форме и размеру плодов, вкусовым качествам, маркировке и упаковке.

Экспертиза качества бананов согласно ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» включает в себя следующие аспекты: классификация; упаковка и маркировка; требования к состоянию продукции; безопасность и санитарные нормы; правила хранения и транспортировки. Сравнительный анализ данных документов представлен на рисунке.

Установлено, что бананы, имеющие механическое повреждение в виде пятна коричневого (бурого) цвета от потертостей, свежего ушиба в нерегулируемых условиях очень быстро подвергаются микробиологической порче. На бананах в процессе хранения проявляются также нажимы (ушибы), которые впоследствии увеличиваются в размерах, становятся более темными и заметными. Мякоть в местах нажимов (ушибов) — мягкая, легко продавливается. Такое состояние кожицы и мякоти легко поддается последующему заражению различными видами плесневых грибов. Образцы с механическими повреждениями на третий день теряли товарный вид и начинали загнивание в области ушиба, также наблюдалось увядание образцов. К реализации такие бананы не допускаются.



Анализ документов на свежие бананы