

Источник

1. *Матвейко, Н. П.* Контроль показателей качества искусственных почвогрунтов / Н. П. Матвейко, А. М. Брайкова, В. В. Садовский // Вестник Витебского государственного технологического университета. — 2015. — № 2 (29). — С. 92–100.

СНИЛ «Товаровед»

Е. И. Букатин, В. В. Пелеш

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **М. Л. Зенькова**, канд. техн. наук, доцент

ИЗУЧЕНИЕ ДЕФЕКТОВ БАНАНОВ

Свежие бананы являются одним из самых популярных и востребованных фруктов на рынке продовольственных товаров. В настоящее время возникает множество споров между экспертами по поводу товароведных свойств и дефектов бананов. Международный документ, устанавливающий требования к качеству свежих бананов, отсутствует. В своей практике при приемке товара эксперты руководствуются следующими документами: ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия» и «Codex Alimentarius. Свежие плоды, овощи и фруктовые соки». Для организации торговли в сети продовольственных супермаркетов «Азбука вкуса» разработан документ «Паспорт качества. Бананы», который подтверждает, что система менеджмента качества и система пищевой безопасности сети «Азбука вкуса» соответствуют требованиям международных стандартов.

На основании изложенного выше целью работы является изучение дефектов бананов, которые проявляются при товародвижении бананов свежих. Так, к реализации не допускаются бананы, пораженные черной гнилью (возбудитель — *Seratocystis paradoxa* Dade), фузариозной гнилью (*Fusarium moniliforme*), пирикулярриозом (*Piricularia grisea* (nuseae) Sac. Hug), антракнозом (*Gloeosporium musarum* Scke., Masse) и другими болезнями.

Один из дефектов, который характерен для бананов, реализуемых в холодное время года, — застуженные плоды. Сильно пострадавшие от охлаждения недозрелые плоды либо покрываются темно-зелеными водянистыми пятнами, либо почти вся их поверхность темнеет. Слабо охлажденные зеленые плоды, созревая, приобретают матово-бурую, а не ярко-желтую окраску. Зрелые плоды более чувствительны к низким температурам по сравнению с зелеными. На зрелых плодах признаки переохлаждения обнаруживаются только в тех случаях, когда плоды долго выдерживаются при низкой температуре. Переохлажденные плоды легко поражаются полупаразитными плесневыми грибами, а также бактериями.

К реализации допускаются бананы с незначительными дефектами при условии, что бананы сохраняют основные требования к качеству, сохранности или товарному виду: дефекты кожицы (царапины, повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями, ушибы, нажимы от кроны и концов плодов, не затрагивающие мякоть, на площади более 2 см^2 , но не менее 4 см^2); застуженность 1–2 степени; наличие в кисти менее 4, но не менее 3 плодов и более 9 плодов, но более 11 плодов; потеки латекса до 10 см^2 не нормируются; с длиной плодов менее 19 см, но более 14 см.

А. С. Булыгина
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. И. Шилов, д-р с.-х. наук, профессор

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ НА ОСНОВЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОЭФФИЦИЕНТОВ ВЕСОМОСТИ

Для оценки мясных консервов балльным методом сформирована экспертная группа, в которую вошли студенты УО «Белорусский государственный экономический университет» (пять студентов, изучающих товароведение продовольственных товаров).

Затем были определены образцы для сравнительного анализа: говядина «Обеденная» (ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат»); свинина тушеная «Традиционная» (ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат»); консервы мясные «Говядина тушеная» (ОАО «Калинковичский мясокомбинат»); консервы мясные «Свинина тушеная» (ОАО «Калинковичский мясокомбинат»).

Известно, что значимость показателей может меняться в зависимости от сложившихся на рынке условий, поэтому очень важно определить весомость органолептических показателей [1, 2]. Из органолептических показателей наибольшую значимость для потребителей имеют вкус, запах. Место объекта в ранжированном ряду называется его рангом. Численное значение ранга в ряду возрастающей шкалы порядка увеличивается от 1 до m (m — количество оцениваемых объектов). В данном случае $m = 4$.

При оценке качества эксперты приписывают каждому показателю ранг (балл), затем подводится общая сумма рангов. После этого проводился расчет коэффициентов весомости путем деления суммы рангов по каждому показателю на общую сумму рангов. Сумма полученных коэффициентов весомости равна 1.

Далее рассчитывали комплексные показатели качества образцов, которые представляют собой сумму произведенных оценок по единичным показателям качества на соответствующие показатели весо-