

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 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-

сти, а также уровни качества, которые определялись делением комплексного показателя качества исследуемого образца на комплексный показатель качества базового образца [1].

Шкала оценки уровня качества мясных консервов: 0,99 и выше — высокое; 0,98–0,95 — отличное; 0,94–0,80 — хорошее; 0,79–0,60 — удовлетворительное; 0,59 и ниже — низкое. Коэффициенты весомости показателей качества исследуемых образцов мясных консервов приведены в таблице.

Коэффициенты весомости показателей качества мясных консервов

Наименование показателя	Оценка экспертов (рангов)					Сумма рангов	Коэффициент весомости
	I	II	III	IV	V		
Внешний вид	3	3	2	3	3	14	0,28
Вкус и запах	4	4	4	4	4	20	0,40
Цвет	2	2	3	2	2	11	0,22
Упаковка и маркировка	1	1	1	1	1	5	0,10
Итого рангов	10	10	10	10	10	50	1,00

Источники

1. Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей : ГОСТ 33741-2015. — Введ. 01.09.2017. — Минск : БелГИСС, 2017. — 16 с.

2. Лисовский, Д. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения : учеб. пособие / Д. П. Лисовской. — Минск : Выш. шк., 2023. — 464 с

К. Р. Гайчук
БГЭУ (Минск)

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

ОСОБЕННОСТИ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА МАРМЕЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАК ПРОДУКТА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Мармелад, сладкий жележный десерт, давно полюбился многим. Однако за его внешним видом и приятным вкусом скрывается сложный мир технологий производства и экспертизы качества. Классический мармелад, приготовленный на основе фруктового пюре, сахара и пектина, является основой для многих вариаций. Встречаются мармеладные конфеты с начинками, добавлением желе, шоколада,