

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ЯГОД ЖИМОЛОСТИ, РАЙОНИРОВАННЫХ В БЕЛАРУСИ

Ягоды являются ценным диетическим продуктом питания, служат источником органических кислот, сахаров, витаминов, азотистых и ароматических веществ. На рынке Республики Беларусь представлен широкий выбор ягод, в том числе виды, которые относительно недавно стали приобретать популярность среди населения. Следовательно, задачей исследований является изучение товароведных характеристик и разработка новых продуктов на их основе. Одним из таких видов являются ягоды жимолости.

Качество и технологические свойства жимолости формируются под влиянием многих факторов. Важнейшим из них является помологический сорт. Однако для реализации в свежем виде для потребителей важен товарный сорт — категория качества товара одного наименования с разными характеристиками. В данной работе дано описание потребительских свойств ягод жимолости, произрастающей на территории Республики Беларусь в фермерских хозяйствах и РУП «Институт плодководства».

По внешнему виду жимолость характеризуется степенью свежести, зрелости и состоянием поверхности кожицы. При неправильном хранении, повторном замораживании или перепадах температур кожица может утратить товарный вид. В обычных условиях она имеет от темно-синего до фиолетового оттенок с сизым налетом. По внешним характеристикам жимолость представляет собой продолговатую, часто волнообразную вытянутую ягоду длиной от 0,9 до 2,6 см, с диаметром поперечного сечения от 0,6 до 1,1 см.

Масса жимолости, как и для многих ягод, выражается как масса десяти ягод одного наименования и составляет около 12 г. Следовательно, масса одной ягоды составляет 1,2 г, что в 1,7 раза больше, чем масса ягоды черники. Основную массу ягод составляет мякоть, в которой находятся небольшие продолговатые семена, расположенные на одинаковом радиусе от центра ягоды.

При сборе жимолости наблюдается полусухой отрыв из-за тонкой кожицы и сочной мякоти. В реализацию поступают ягоды без плодоножки и очищенные от посторонних примесей в виде листьев и веток.

По органолептическим показателям жимолость можно характеризовать по таким показателям, как внешний вид, запах, цвет и вкус. Ягода имеет приятный, слегка выраженный сладковатый аромат. По вкусу, который характеризуется сладостью с небольшой кислинкой, очень близка к голубике. Вкусовой профиль представлен на рисунке.



Вкусовой профиль ягод жимолости

Таким образом, в рамках данной работы были изучены потребительские свойства ягод жимолости на примере помологических сортов «Юсана», «Сибирячка», «Зинри», «Синявокая». Для дальнейшего исследования химического состава ягод отобраны сорта «Зинри» и «Синявокая».

В. И. Криштафович, И. Б. Барышников
Российская таможенная академия (Люберцы)

АССОРТИМЕНТ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ МОСКОВСКОГО РЕГИОНА

Колбасные изделия пользуются повышенным спросом у потребителя. Высокая пищевая ценность колбасных изделий обуславливается содержанием в них белковых и экстрактивных веществ, низкоплавкого свиного жира.

Ассортимент колбасных изделий постоянно расширяется. В настоящее время в торговлю поступают не только мясные, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %, но и мясо-содержащие продукты, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов до 60 % включительно. Одним из ключевых признаков классификации мясных продуктов является массовая доля мышечной ткани в продукте, в соответствии с которым колбасные изделия подразделяются на категории А, Б, В, Г, Д. В последние годы вступили в силу не только новые национальные, но и межгосударственные стандарты на мясные продукты, в частности колбасные изделия, которые внесли новые подходы к классификации [1, 2]. В соответствии с этими стандартами значительно расширился ассортимент и изме-