

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА УРОВНЯ КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ ИЗ ТУНЦА

Практическая часть исследования была направлена на оценку качества натуральных консервов из тунца и выявление соответствия исследуемых образцов требованиям действующих ТНПА [1]. Проверка включала анализ маркировки и упаковки, определение содержания поваренной соли по ГОСТ 27207, органолептическую оценку и сравнительный анализ качества методом анализа иерархий (МАИ). Исследованию подвергались семь образцов.

Анализ упаковки и маркировки показал, что все образцы выпускаются в жестяной таре, которая не имеет признаков повреждений, коррозии или бомбажа, что свидетельствует о соблюдении требований безопасности и хранения. Маркировка выполнена разборчиво и содержит всю обязательную информацию: наименование продукции, массу нетто, данные производителя или импортера, условия хранения, дату изготовления, состав, нормативный документ и срок годности [2]. В ходе проверки не выявлено нарушений требований ТР ТС 022/2011, ГОСТ 11771 и ГОСТ 7452.

Особое внимание было уделено определению массовой доли поваренной соли, так как этот показатель является нормируемым и обязательным для натуральных рыбных консервов. При лабораторном анализе были установлены значения массовой доли поваренной соли, которые варьировали от 1,2 до 1,9 %, что соответствует норме ГОСТ 7452 (1,2–2,0 %). Эти значения подтверждают соблюдение рецептуры и технологических требований.

Органолептическая оценка проводилась по критериям «внешний вид», «консистенция», «запах», «вкус» и «цвет». Все образцы показали доброкачественное состояние продукта: куски рыбы уложены плотно, цвет и внешний вид соответствуют характерным для тунца показателям, заливка чистая или слегка мутная. Вкус и запах соответствуют натуральным консервам из рыбы, посторонние ароматы и привкусы отсутствуют. Незначительные различия между образцами (наличие кожи, участков темного мяса или слабая горчинка у отдельных образцов) не являются отклонениями от требований нормативов и не снижают общее качество продукта.

Для получения объективной сравнительной оценки качества применялся МАИ. В качестве критериев сравнения были выбраны вкус, запах, содержание соли, цвет и консистенция. Наиболее значимым оказался показатель «вкус», далее следовали «запах» и «содержание соли». В результате комплексной оценки был сформирован рейтинг образцов. Лучшим оказался образец — консервы «ГОСТ», второе место

занял — «7 морей», третье — «Фрегат». Наименьшую предпочтительность показали «Вкусные консервы» и Gusto. Использование МАИ позволило объективно распределить образцы по уровню качества.

Полученные результаты позволяют утверждать, что все исследованные образцы соответствуют требованиям технических регламентов и стандартов, не имеют нарушений в маркировке и состоянии упаковки, а также демонстрируют доброкачественные органолептические характеристики.

Источники

1. *Петухов, М. М.* Товароведение продовольственных товаров : лаб. практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. — Мн. : БГЭУ, 2023. — 119 с.

2. *Шилов, А. И.* Продовольственная безопасность Беларуси / А. И. Шилов, М. М. Петухов, Е. В. Коляда // 67-я Международная научная конференция Астраханского государственного технического университета, Астрахань, 29–31 мая 2023 г. / Астрах. гос. техн. ун-т. — Астрахань, 2023. — С. 1017–1020.

И. И. Гарбаченя, М. М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Рынок мучных кондитерских изделий Республики Беларусь, в том числе печенья, является насыщенным и высококонкурентным. Печенье составляет значительную часть ассортимента мучных кондитерских изделий. Большой популярностью у населения пользуется сахарное печенье [1].

Для оценки качества отобрано 10 образцов сахарного печенья разных производителей: ОАО «Кондитерская фабрика “Слодыч”» — «Белорусские узоры», «Шахматный слодыч», «Фигурная смесь премиум», «Фантазийный слодыч люкс», «Слодыч с какао» и «Васильковый слодыч», СП ОАО «Спартак» — «Шахматное», ООО «Любятово» — «Любятово. Топленое молоко», ООО «Кухмастер» — «Кухмастер. Топленое молоко» и ООО «Коломенское поле» — «Коломенское классическое. Томленое в печи».

При исследовании качества сахарного печенья первостепенное значение имеет анализ достоверности, полноты и правильности информации, содержащейся в маркировке продукции. Маркировка исследованных образцов печенья соответствует установленным требованиям и содержит регламентированную ТНПА информацию в полном объеме.