

цвет, прозрачный с блеском внешний вид. Хорошую органолептическую оценку получили соки «Дар» и «Сады Придонья» — 23 балла. Снижение балльной оценки сока «Дар» обусловлено хорошим, но не ярко выраженным вкусом, а сока «Сады Придонья» — не ярко выраженным цветом. 22 балла по органолептической оценке получил сок «На100ящий», так как имел прозрачность без блеска. Сок «Тонус» по органолептическим показателям получил 21 балл, имея не ярко выраженный вкус и цвет. 19 баллов получили соки «Добрый» и «Мейджик саммер», недостатком которых был слабо выраженный вкус. Наименьшее количество баллов (18) получил сок торговой марки «Юник», который был бесцветным и имел слабо выраженный вкус.

Результаты проведенного исследования соков по физико-химическим показателям свидетельствуют, что все напитки соответствуют требованиям стандарта. В то же время наибольшее количество сухих веществ (11,8 %) содержится в соке торговой марки «Сандора», много сухих веществ содержится в соках «Вита» и «Тонус», а у соков «Юник» и «Дар» наименьшее среди исследуемых образцов — 10,0 %.

Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту) самая высокая (2 %) у сока «Сады Придонья», 1,9 % — у соков «Дар» и «Тонус». Наименьшую долю титруемых кислот среди исследуемых образцов имели соки «На100ящий», «Я», «Добрый» и «Сандора» — 1,5 %.

Витамином С наиболее богаты соки «Юник», «Сады Придонья» и «Добрый», а вот наименьшее его содержание в соке «Мейджик саммер».

Таким образом, проведенная экспертиза качества соков яблочных натуральных осветленных без сахара, реализуемых в магазине «Деонисий», свидетельствует о том, что все исследованные образцы соответствуют требованиям качества по всем показателям.

Содержание радионуклидов Cs¹³⁷ во всех соках гораздо меньше требований Республиканских допустимых уровней, которое составляет 74,0 Бк/л.

Наиболее конкурентоспособным явился сок «Я» (Россия), не менее конкурентоспособным — соки «Дар» (Украина), «Сады Придонья» (Россия), «Вита» (Молдова), «На100ящий» (Беларусь).

*Н.Е. Свирейко, канд. экон. наук
БГЭУ (Минск)*

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА МАЙОНЕЗОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ИМПОРТНОГО ПРОИЗВОДСТВА

В настоящее время на внутреннем рынке Беларуси представлено значительное количество (более 70 наименований) майонезов как отечественного, так и импортного (российского, украинского и польского) производства, разного состава и качества. В связи с этим актуальным является сравнение их по рецептурному составу, информации на упаковке, органолептическим и физико-химическим показателям качества.

Объектами исследования стали 34 образца майонеза (9 — высококалорийного, 10 — среднекалорийного и 15 — низкокалорийного), в том числе 11 из них — импортного производства и 23 — отечественного. Отечественная продукция представлена ООО СП «Камако-Плюс», ООО «Фирма АВС Плюс», ОАО «Минский маргариновый завод», ИП «Памакс» МКС ОАО, ОАО «Гормолзавод № 1», НП ООО «Продукты питания», КПУП «Городской молочный завод № 3». Зарубежная продукция представлена ЗАО «Чумак» (Украина) и российскими фирмами ЗАО «Эссен продакшн АГ», ООО «Юнилевер СНГ», ООО «Юнилевер Русь», ОАО «Эфко», ООО «Компания Тогрус», ОАО «Нижегородский масложировой комбинат».

При оценке маркировки образцов установлено, что продукция ООО СП «Камако-Плюс» («Провансаль нежный», «Провансаль минский», «Оливковый легкий»), а также украинские майонезы «Прованс», «Чумак настоящий столовый», «Чумак столовый аппетитный» содержат не всю необходимую информацию на упаковке. Выявлены также некоторые недостатки в маркировке других майонезов (нечеткое нанесение даты изготовления и др.).

Сравнение отечественных и импортных майонезов по составу сырья показало, что зарубежная продукция не содержит уксуса, часто изготовлена с использованием яичного желтка, заменителей сахара, антиоксидантов (ЭДТА Е 386), -каротина, горчичного масла, содержит меньше консервантов. Для большинства отечественных майонезов характерно наличие в рецептуре яичного порошка, стабилизаторов (камедей), сухого молока или молочных белков, горчичного порошка или эмульсии. Импортные майонезы имеют более длительные сроки годности — 3—6 месяцев (отечественные — 2—5 месяцев).

При оценке органолептических свойств (внешнего вида, консистенции, цвета, вкуса и запаха) образцов установлено, что наилучшие показатели среди высококалорийных майонезов имеют два российских образца («Провансаль классический», «Махеев оливковый»), среди среднекалорийных — три отечественных «Провансаль городской», «Сырный постный», «Оливковый» (производители — ОАО «Минский маргариновый завод» и ООО «Фирма АВС Плюс»), а среди низкокалорийных — два отечественных («Провансаль праздничный легкий» и «Оливка», НП ООО «Продукты питания») и один импортный («Махеев салатный»). Худшие органолептические качества обнаружены у низкокалорийных майонезов «Провансаль минский», «Оливковый легкий» (производитель — ООО СП «Камако-Плюс»), а также «Провансаль праздничный», «АВС классический для салата», импортных образцов «Нежный оливковый», «Чумак столовый аппетитный».

При оценке физико-химических показателей выявлено, что все образцы майонеза по кислотности и содержанию влаги соответствуют рецептурным требованиям для данных наименований.

Балльная оценка совокупности свойств, характеризующих упаковку и органолептические показатели качества майонезов, показала, что российские образцы «Провансаль классический», «Махеев оливко-

вый», «Salve экстра легкий», «Махеев салатный» имеют высокий уровень качества. К ним близки отечественные майонезы «Провансаль городской», «Провансаль постный», «Провансаль люкс», «Провансаль оливковый» (ОАО «Минский маргариновый завод»), «Сырный постный», «Оливковый» (СООО «Фирма АВС Плюс»), «Провансаль праздничный легкий», «Оливка» (НП ООО «Продукты питания»). Низким уровнем качества обладают майонезы «Французский», «Оливковый легкий», «Провансаль минский» и украинский «Чумак столовый аппетитный».

*С.К. Федорчукова, канд. техн. наук
Кооперативно-торговый университет Молдовы (Кишинев)*

ТОВАРОВЕДНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ СТОЛОВЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА КАК АКТУАЛЬНАЯ ПРОБЛЕМА НАУКИ О ТОВАРАХ

Одной из актуальных проблем развития товароведения является обеспечение населения качественными, ценными в пищевом отношении и безвредными для организма человека продуктами питания, тем более, что в условиях рыночной экономики эти характеристики наряду с другими факторами в значительной мере определяют конкурентоспособность товаров.

Наши исследования направлены на составление модели товароведной характеристики товара, так как она наиболее полно отражает его качество, потребительские и технологические свойства. В связи с тем, что столовое виноградарство как одна из отраслей народного хозяйства, обеспечивающая население ценным продуктом питания, занимает особое положение в национальной экономике Республики Молдова, в качестве объекта исследования был взят ряд сортов столового винограда.

Целью работы является изучение товароведных аспектов и составление товароведной характеристики новых и перспективных для Республики Молдова сортов столового винограда на основе исследования их потребительских свойств и выявления особо ценных сортов, в первую очередь с точки зрения качества и пищевой ценности.

Необходимость исследований продиктована тем, что при районировании столовых сортов винограда учитывается агробиологическое и ботаническое описание и не учитываются потребительские свойства. По мнению специалистов, товароведная характеристика винограда может достойно пополнить схему описания столовых сортов при их районировании.

Нами предложена схема товароведной характеристики винограда, которая включает сведения о происхождении, строении и структурно-технических свойствах составных частей грозди и ягод, химическом составе и пищевкусовой ценности, стойкости к болезням и повреждениям, сохраняемости и транспортабельности, условиях и сроках хране-