

Результаты исследований упаковки и маркировки образцов подсолнечного масла показали, что все они были упакованы в бутылки из прочного полимерного материала, содержали необходимые элементы (текст, рисунок, информационные знаки), имели четкую печать, данные маркировки удобно ориентированы, сочетание красок удачное, текст хорошо виден. Все образцы содержали надпись «без ГМО» и единый знак обращения на территории стран Таможенного союза (ЕАС).

Таким образом, экспертиза качества образцов подсолнечного масла показала, что все образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствовали требованиям стандартов, содержали всю необходимую маркировку и имели удобную, соответствующую требованиям ТНПА упаковку.

Литература

1. Технический регламент на масложировую продукцию : ТР ТС 024/2011. — Введ. 01.07.2013. — М. : Евраз. экон. ком., 2013. — 28 с.
2. Масло подсолнечное. Технические условия : ГОСТ 1129-93. — Введ. 01.01.1996. — М. : Госстандарт России, 1996. — 16 с.
3. Пищевая продукция в части ее маркировки : ТР ТС 022/2011. — Введ. 09.12.2011. — М. : Евраз. экон. комис., 2011. — 29 с.

А.В. Соседчик

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель А.Н. Лилишенцева

<http://edoc.bseu.by>

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ МАСЛОЖИРОВЫХ СОУСОВ

Согласно ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» соус майонезный — тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15 %, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Соус на основе растительных масел — продукт с содержанием жира не менее 5 %, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел и (или) модифицированных, с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам [1].

К популярным майонезным соусам и соусам на основе растительных масел относятся «Сырный», «Чесночный», «Тар-тар» и др.

В ходе проведения социологического опроса, в рамках которого опрошено 40 человек, было выяснено, что масложировые соусы чаще всего приобретают несколько раз в месяц (22 человека) и отдают предпочтение соусу с чесночным вкусом (50 %). Для 60 % респондентов производитель не имеет значения, 25 % доверяют белорусскому производителю. Наиболее значимыми факторами при покупке масложировых соусов являются вкусовые качества и уверенность в товаре. Упаковка типа дой-пак является более предпочтительной по сравнению с ПЭТ-бутылкой (82,5 и 17,5 % соответственно).

Для проведения товароведной оценки были выбраны следующие образцы масложировых соусов с чесночным вкусом: «Палитра кулинара», Astoria, «Торчин», Gusto, «Балтимор», Heinz, «Слобода», Calve, «Миладора».

На основе анализа маркировки и состояния упаковки и этикетки можно сделать вывод, что все образцы соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов.

В результате дегустационной оценки было выявлено, что наиболее предпочтительными оказались соусы «Балтимор» (9,4 из 10 баллов), «Слобода» (9,4), «Палитра кулинара» (9), наименее — соусы Gusto (6) и Heinz (7). Оценка производилась по 10-балльной системе по следующим показателям качества: внешний вид и консистенция, вкус и запах — по 4 балла, цвет — 2 балла.

Также была проведена физико-химическая оценка масложировых соусов по следующим показателям: массовая доля жира (17,2–62,4 %); массовая доля влаги (19,05–67,85 %); кислотность в пересчете на уксусную или преобладающую кислоту (0,25–0,66 %); стойкость эмульсии (не разрушена во всех образцах). В результате физико-химического анализа было определено, что все исследуемые образцы соответствуют требованиям ТНПА на данный вид продукта [2, 3].

Литература

1. Технический регламент на масложировую продукцию: ТР ТС 024/2011. — Введ. 01.07.2013. — Комиссия Таможенного союза, 2011. — 12 с.
2. Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия: СТБ 2286-2012. — Введ. 01.07.2013. — Минск: Госстандарт, 2012. — 20 с.
3. Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия: СТБ 2285-2012. — Введ. 01.07.2013. — Минск: Госстандарт, 2012. — 20 с.