

детей дошкольного и школьного возраста (1,6 %). Крахмал отсутствовал во всех исследуемых образцах.

<http://edoc.bseu.by>

СНИЛ «Товаровед»

**О.В. Скиба**

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **М.М. Петухов**, канд. техн. наук, доцент

## ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Разработка качественных, востребованных, конкурентоспособных продуктов — цель каждого современного производителя, выбирающего для себя наиболее простой, результативный и экономически оправданный путь решения данной задачи. Согласно исследованиям, вкусовые качества продукта стоят на втором месте после его цены при формировании решения о покупке. Следовательно, необходимо приложить максимум усилий, чтобы продукт начал «продавать себя сам» благодаря уникальной рецептуре и привлекательному для покупателей вкусу. Тема исследования актуальна, так какпельменипредназначены для питания всех категорий населения. Сейчас потребителям очень важен такой ресурс, как время. Соответственно, для приготовления обедов или ужинов покупатель отдаст предпочтение полуфабрикатам быстрого приготовления, в частностипельменям.

Предметом исследования является сравнительная оценка органолептических и определение физико-химических показателей качества. Объектом исследования являютсяпельмени. Для проведения сравнительной оценки качествапельменей были выбраны 8 образцов с мясной начинкой из свинины и говядины:пельмени «Домашние» торговой марки «Бабушка Аня»;пельмени «Настоящие» торговой марки «Добровский»;пельмени торговой марки «Марьино»;мясные подушечки «Потешки» ОАО «Брестский мясокомбинат»;мясные подушечки «Домашние»;пельмени торговой марки «Добровский»;пельмени торговой марки «Суседски маёнтак»;пельмени «Пельменчы». В оценке качества приняли участие 5 экспертов. Экспертам предложено провести оценку по разработанной балльной шкале и выставить оценки в дегустационный лист по следующим органолептическим показателям: внешний вид сырого изделия, внешний вид готового изделия, цвет оболочки из теста, вид сырого фарша, вид готового фарша, вкус и запах готового изделия.

При анализе результатов исследования образцовпельменей можно выделить явных лидеров —пельмени «Настоящие» торговой марки «Добровский» ипельмени торговой марки «Марьино». По всем органолептическим показателям эти образцы получили высшие баллы.

Пельмени «Мясные подушечки «Потешки» производителя ОАО «Брестский мясокомбинат» по всем показателям получили меньше баллов, чем другие образцы. В частности, дегустаторами был отмечен выраженный вкус теста, а не совокупности вкуса мяса и теста. Ни в одном из исследуемых образцов не было обнаружено постороннего привкуса и запаха.

При определении массовой доли поваренной соли было установлено: наименьшее содержание соли характерно для образца пельменей торговой марки «Марьино» (0,46 %); наибольшее содержание соли выявлено в образце пельменей «Домашние» торговой марки «Бабушка Аня» (1,46 %). Определение массовой доли фарша позволило выявить несоответствие трех образцов (пельмени «Домашние» торговой марки «Бабушка Аня», мясные подушечки «Потешки» ОАО «Брестский мясокомбинат» и пельмени торговой марки «Добровский») требованиям СТБ 974-2001. В них содержание фарша составило 44,7; 47,9; 47,2 % соответственно против минимального нормируемого уровня — 49,0 %. По таким показателям качества, как масса одного пельменя и толщина тестовой оболочки, все образцы являются стандартными.

Было установлено, что не все исследованные пельмени по показателям качества соответствуют требованиям СТБ 974-2001. Образцы, не отвечающие требованиям по массовой доле фарша, требуют тщательного контроля с целью недопущения их в реализацию.

<http://edoc.bseu.by>

*СНИЛ «Товаровед»*

**А.О. Соловьёва**

*БГЭУ (Минск)*

*Научный руководитель — А.Н. Лилишенцева, канд. техн. наук, доцент*

## **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СРЕДНЕКАЛОРИЙНЫХ МАЙОНЕЗОВ**

Майонез — один из немногих продуктов, представленных на рынке, в ассортименте которого практически отсутствуют марки иностранных производителей. При этом потребительское качество современной майонезной продукции, выпускаемой отечественными производителями, можно смело назвать достаточно высоким. Несмотря на то, что майонезная продукция является всего лишь приправой к основным продуктам питания, требования к ней определяются довольно широким перечнем показателей: это показатели безопасности, регламентируемые ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 024/2011; ассортимент и уровень содержания пищевых добавок, установленные в ТР ТС 029/2012; ГОСТ 31761-2012, ГОСТ 30004.1-93 и СТБ 2286-2014 устанавливают показатели, обеспечивающие все потребительские характеристики продукта. Это и органолептические особенности — внешний вид, консистенция, вкус,