

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПАШТЕТІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Позднякова Л.О., гр. ТУМ-35

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **К.В. Сподар**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогодні в Україні працює велика кількість великих і малих підприємств, що випускають паштетну продукцію, асортимент якої дуже різноманітний. Проте їх якість часто не задовольняє вимогам споживачів та нормативній документації, тому що виробники використовують неякісну м'ясну сировину, порушують рецептури та технології виробництва.

Метою дипломної роботи є товарознавча оцінка паштетів, що реалізується в торговельній мережі міста Харкова.

Об'єктом дипломної роботи було обрано 10 зразків паштетів м'ясних: № 1 ТОВ фірма «ОНИСС», № 2 ТОВ «Одесспродкомплекс», № 3 ТОВ «Хаме Укр Трейд», № 4 ТДВ М'ясокомбінат «Ятрань», № 5 ВАТ «Буський консервний завод», № 6 ТОВ «Лан-Україна», № 7 ПрАТ «Український бекон», № 8 ТОВ «Алан», № 9 ТМ «L'appetit», №10 ТОВ Фабрика «Здорово».

Дослідження органолептики та фізико-хімічних показників (масова частка вологи, активна кислотність, титрована кислотність, кількість кухонної солі) проводилося відповідно до ДСТУ 4432:2005 «Паштети м'ясні».

Отримані результати показали, що масова частка кухонної солі перевищує норму в зразках № 2 і № 6, з нормою не більше 2%, а зразки мають результат 2,1%; титрована кислотність зразка № 2 дещо перевищує норму від 4⁰Т до 5,5⁰Т, оскільки результат 7,5⁰Т; активна кислотність усіх зразків окрім № 2, відповідають вимогам зазначених нормативною документацією, з нормою від 4,3 до 4,5, показник має результат 4,6; масова частка вологи у восьми із десяти зразках відповідає нормативній документації, найвищі значення вологи – 64% і 59%, мають зразки № 2 та № 6, з нормою 53%; за органолептичною оцінкою зразки мають гарну консистенцію, приємний запах, чисту поверхню, та колір окрім зразків № 2 і № 6 ТМ за смаком вони виявилися солоними.

Таким чином, можна відмітити, що не всі досліджувані виробники дотримуються вимог при виготовленні паштету, що є дуже важливим фактором якості та підтримки своєї конкурентноспроможності на ринку України.