

УДК 664.1

**КАЧЕСТВО ЗЕФИРА РЕАЛИЗУЕМОГО НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ
РЫНКЕ Г. МИЧУРИНСКА**

Каранян И.К.

к.с-х.н., доцент,

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,

г. Мичуринск, РФ

ikar58@bk.ru

Попова К.С.,

Магистр

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,

г. Мичуринск, РФ

Аннотация: На потребительском рынке остро стоит вопрос о качестве реализуемых сахарных кондитерских изделий и их фальсификация. В работе проведена оценка качества наиболее популярных образцов зефира, реализуемых в г. Мичуринске.

Ключевые слова: потребительский рынок, оценка качества, зефир.

Зефир занимает в группе пастильных изделий особое место. Это весьма полезный продукт. Из всех существующих сладостей именно его советуют диетологи, так как в нем много углеводов и почти отсутствуют жиры. Благодаря углеводам зефир способствует умственной деятельности, а пищевые волокна помогают пищеварению.

Целью исследований является сравнительная оценка качества зефира различных производителей реализуемого в г. Мичуринске.

Объектом исследования являются пять образцов зефира, различных производителей, которые были отобраны в торговой сети г. Мичуринска.

Образец № 1. Зефир с ароматом ванили «Шармэль» (ОАО «Ударница», г. Москва)

Образец № 2 Зефир «Нева» ванильный (Кондитерская фабрика «Нева».

Образец № 3 Зефир «Ванильный» (ООО «Кондитер», г. Каменск)

Образец № 4 Зефир «Новый» с ароматом ванили (ОАО «Ударница», г. Москва)

Образец № 5. Зефир ванильный «Праздник сладеньки» (ООО «Новые технологии», г. Краснодар.

Нами проведена экспертиза их качества по органолептическим и физико-химическим показателям.

Изучив маркировку образцов, мы выявили информационную фальсификацию у второго образца, у которого недостаточно полная информация для покупателей, отсутствует состав, срок годности, НД, знак соответствия, пищевая и энергетическая ценность. Так же информационная фальсификация выявлена у образцов 1, 3, 4, у них при пересчете не соответствуют данные по энергетической ценности, представленные на маркировке. У образца 1 энергетическая ценность завышена на 4 ккал, а у образцов 3, 4 энергетическая ценность занижена на 18,2 ккал; 15,8 ккал соответственно.

Исследования органолептических показателей, проводившиеся дегустационно, используя разработанную 100 балльную шкалу, показали, что: образцы № 3 Зефир «Ванильный» и образец № 5 Зефир ванильный «Праздник сладеньки» имеют отличное качество, так как у них ярко выраженный вкус и запах, цвет свойственный зефиру, консистенция мягкая, легко поддающаяся разламыванию, структура мягко пористая, форма правильная. Данные образцы набрали 96 баллов и 93,2 балла соответственно. У образца № 2 Зефир «НЕВА» обнаружены плохо выраженный вкус и запах, поверхность с подсыханием на боковых гранях, слегка затяжная

консистенция, что говорит о чрезмерном и продолжительном сбивании зефирной массы. Этот образец получил 77,4 балла, что соответствует удовлетворительному качеству. Данные дефекты могли быть вызваны нарушением режима подсушки изделий на предприятии изготовителе или нарушением условий транспортирования, хранения и реализации. А образцы № 1 Зефир с ароматом ванили «Шармель» и образец № 4 Зефир «Новый» набрали 86,4 балла и 88 баллов соответственно, что соответствует хорошему качеству (рисунок 1).

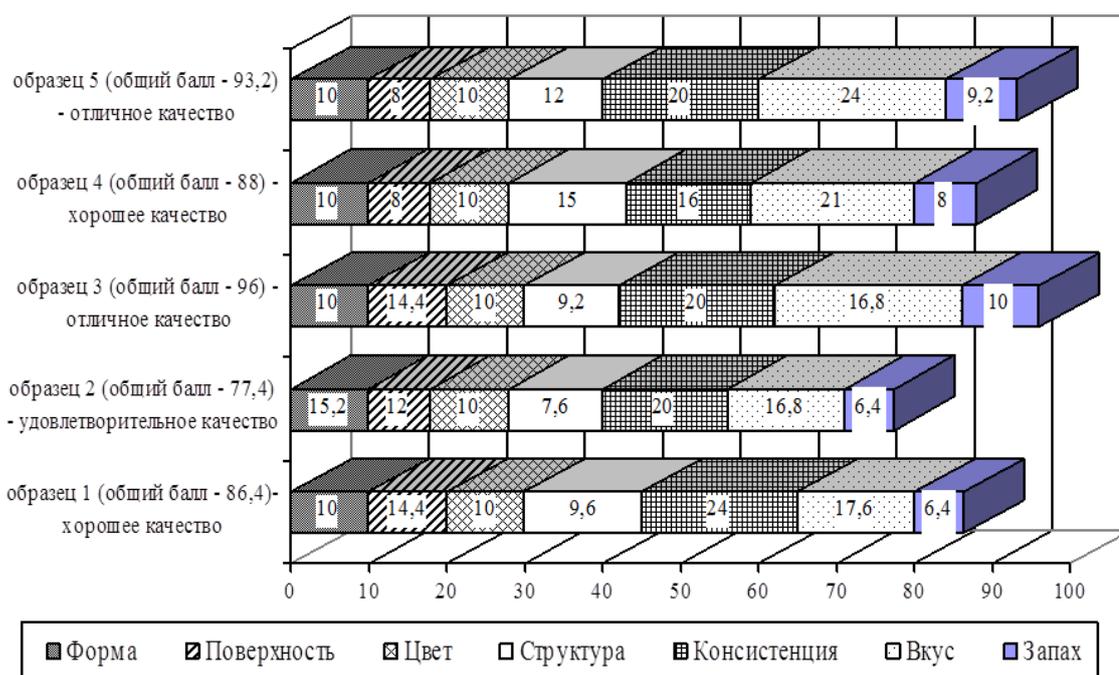


Рисунок 1 Результаты органолептической оценки образцов ванильного зефира по 100-бальной шкале с учетом коэффициентов значимости.

Так же были исследованы следующие физико-химические показатели: массовая доля влаги, доля общей кислотности и доля общей сернистой кислоты. Результаты физико-химической оценки образцов представлены в таблице 1.

Результаты физико-химической оценки образцов

Наименование показателя	ГОСТ 644114	Образцы				
		1	2	3	4	5
Определение массовой доли влаги, %	Не более 25	$20,5 \pm 0,003$	$22,5 \pm 0,03$	$19,6 \pm 0,04$	$18,4 \pm 0,03$	$26,0 \pm 0,04$
Определение общей кислотности град., не менее	Для зефира на агаре – 0,5; на пектине – 5,0	$0,4 \pm 0,03$	$4,4 \pm 0,01$	$5,4 \pm 0,03$	$5,5 \pm 0,03$	$5,6 \pm 0,01$
Определение массовой доли общей сернистой кислоты, %	Не более 0,01	$0,006 \pm 0,0003$	$0,009 \pm 0,0003$	$0,008 \pm 0,0003$	$0,008 \pm 0,0007$	$0,009 \pm 0,0003$

По результатам физико-химической оценки образцов ванильного зефира было установлено, что образцы № 3, № 4 и № 5 по исследуемым показателям полностью соответствуют требованиям ГОСТ 6441–14 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия». Образцы № 1 и № 2 имеют отклонения по показателю общей кислотности. Кислотность данных образцов ниже показателя ГОСТ, следовательно, на предприятиях имело место нарушение рецептуры, это привело к тому, что вкус данного зефира был недостаточно выраженный. И нами этот дефект был обнаружен при органолептической оценке.

В ходе оценки были установлены не только производственные дефекты, но и дефекты, которые появились в ходе реализации. Это подсушенные грани изделий, деформация изделий, что говорит о том, что в процессе реализации не соблюдаются условия хранения, неправильное

транспортирование, и небрежное фасование. Хотелось бы порекомендовать торговым предприятиям строго следить за качеством реализуемых кондитерских изделий, в том числе и зефира, правильно вести выкладку данного товара, чтобы предотвратить дефект деформации. Выкладывать его не навальным способом и соблюдать температурные режимы при хранении и реализации, чтобы избежать возникновения дефектов.

Список литературы:

1. Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия (ГОСТ 6441-2014). – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200118646>

THE RANGE OF MARSHMALLOWS SOLD IN THE CONSUMER MARKET OF MICHURINSK

Karanian I.K.

agricultural Sciences, associate Professor,

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, Russia

Popova K.C.

Master

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, Russia

Abstract: In the consumer market there is an acute question about the quality of sugar confectionery products and their falsification. The work assessed the quality of the most popular designs of marshmallows sold in the city of Michurinsk, the presented marketing research assortment and consumer preferences when buying a marshmallow.

Key words: assortment, consumer market, quality assessment, marshmallow.