

УДК 664.511

Товароведная характеристика и оценка качества черного молотого перца, реализуемого в розничной торговой сети г.Троицка

Имбергенова Г., Мижевикина А.С.

ФГБОУ ВПО «УГАВМ» кафедра ТПТ и ВСЭ, г.Троицк

Актуальность работы: перец - это одна из самых популярных специй на свете изначально произрастала в Индии и Греции, где ее очень ценили. Польза и вред черного молотого перца заключаются в его составе. В специи присутствует марганец, витамин К, железо, клетчатка, медь. К тому же, в нем отсутствуют калории, что делает его безвредным для людей с лишним весом.

Большая польза черного молотого перца заключается в его способности препятствовать росту опухоли. Он содержит мощные фитонутриенты, которые замедляют рост раковых клеток. Кроме того, специя, если насыпать ее на рану, способна быстро остановить кровотечение и уничтожить микробы.

Приправа обладает как положительными, так и отрицательными качествами. Известен вред черного молотого перца из-за его особенности раздражающе действовать на слизистую желудка и вызывать кровотечение. Его не рекомендуют употреблять при заболеваниях гастритом или язвой.

Цель работы: товароведная характеристика и оценка качества черного молотого перца, реализуемого в розничной торговой сети г. Троицка.

Задачи:

- анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов;
- органолептическая оценка качества черного молотого перца;
- определение физико-химических показателей черного молотого перца;
- заключение о качестве черного молотого перца.

Материалы и методы исследования: исследования проводились в 2014 году в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы по основным показателям на соответствие требованиям ГОСТ 29050-91. Объектами исследования служили образцы черного молотого перца- «Восточный гость» ООО «ТД-холдинг» г. Краснодар, «Приправыч» ЗАО компания «Проксима» г. Новосибирск, «Русский аппетит» ООО компания «Витэкс» г. Челябинск. Отбор проб готовых изделий проводили в розничной торговой сети г. Троицка. Исследования проводили стандартными методами по органолептическим и физико-химическим показателям.

Внешним осмотром оценивали состояние упаковки и полноту маркировки исследуемых образцов кефира. Среди органолептических показателей определяли внешний вид, аромат, вкус и цвет. Эти показатели индивидуальны для каждого вида перца и являются критерием оценки его потребительских свойств. При физико-химическом исследовании определяли массовую долю влаги и массовую долю металломагнитной примеси.

Результаты исследования: качество маркировки оценивали на соответствие ГОСТ 29050-91. Маркировка исследуемых образцов соответствовала требованиям указанного выше ГОСТа. (таблица 1)

Таблица 1 – Результаты оценки полноты маркировки потребительской упаковки

Наименование показателя	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Наименование перца	Перец черный молотый «Восточный гость»	Перец черный молотый «Приправыч»	Перец черный молотый «Русский аппетит»
Наименование и местонахождение изготовителя	ООО «ТД-холдинг» Россия, 350002, г.Краснодар, ул.Леваневского, 185	ЗАО компания «Проксима» Россия, 630033, г.Новосибирск, ул.Брюллова, 6а	ООО компания «Витэкс» Россия, 454053, г.Челябинск, ул.Физкультурная, 34

Товарный знак	Имеется		
Объем, г.	50	10	50
Срок годности, мес.	12	18	24
Условия хранения	Хранить в сухом прохладном и темном месте	Хранить в сухом прохладном месте	Хранить при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75%
Обозначение нормативного документа	ГОСТ 29050-91	СТО 23613946-002-2009	ГОСТ 29050-91

Из результатов таблицы 1 видно, что маркировка исследуемых образцов полная, и соответствует требованиям ГОСТ 29050-91. Упаковка целая, без повреждений.

Среди органолептических показателей определяли внешний вид, аромат, вкус и цвет. Органолептические показатели определяли в процессе дегустации с помощью 10 - бальной системы. Результаты дегустации отражены в таблице 2.

Таблица 2 - Результаты дегустации перца черного молотого по 10-бальной шкале

Показатель	Норма	Результаты							
		балл	«Восточный гость»	б	«Приправыч»	б	«Русский аппетит»	б	
Внешний вид	порошкообразный	0-10	порошкообразный	3	порошкообразный	4	порошкообразный	2	
Цвет	Темно-серый различных оттенков		Темно-серый различных оттенков	3	Темно-серый	2	Темно-серый различных оттенков	3	
Аромат и вкус	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние		Аромат, свойственный черному перцу. Вкус жгучий, без постороннего привкуса и запаха	3	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий, без постороннего привкуса и запаха	4	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус жгучий, без постороннего привкуса и запаха	3	

	привкус и запах						
Сумма баллов		Перец хорошего качества	9	Перец отличного качества	10	Перец удовлетворительного качества	8

По результатам таблицы 2 видно, что все образцы перца соответствовали требованиям нормативно-технических документов, и не имели существенных отличий во вкусе, аромате, цвете и внешнему виду. Но с учётом балльной дегустационной оценки можно более точно проследить некоторые различия в оттенках органолептических показателей перца разных предприятий-изготовителей. Так, по аромату и вкусу самым лучшим был образец перца №2 «Приправыч». По цвету отличились образцы перца под №1 «Восточный гость» и под №3 «Русский аппетит». По внешнему виду все образцы перца схожи.

Таким образом, отличным качеством (10 баллов) оказался перец «Приправыч» ЗАО компания «Проксима», хорошим качеством (9 баллов)- перец «Восточный гость» ООО «ТД-холдинг», и удовлетворительным качеством (8 баллов)- перец «Русский аппетит» ООО компания «Витэкс».

Из физико-химических показателей определяли массовую долю влаги и массовую долю металломагнитной примеси. Результаты представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Физико-химические показатели черного молотого перца

Показатель	Норма по ГОСТ 29050-91	Образец №1	Образец №2	Образец №3
м.д. влаги, %, не более	12,0	10	4	8
м.д. металломагнитной примеси, %, не более	Не допускается	отсутствует	отсутствует	отсутствует

Из этой таблицы видно, что все представленные образцы перца соответствуют требованиям ГОСТ 29050-91 и допускаются в свободную

реализацию, но образец под №2 «Приправыч» опять лидирует по качеству, т.к. имеет самую меньшую влажность.

Выводы

1. Маркировка представленных образцов полная, соответствует требованиям стандарта ГОСТ 29050-91.
2. Органолептические показатели всех образцов перца черного молотого соответствовали требованиям ГОСТ 29050-91, но лучший образец перца №2 «Приправыч», который набрал 10 баллов из 10.
3. По результатам физико-химических исследований было установлено, что все представленные образцы соответствуют требованиям ГОСТ 29050-91.
4. Экспертиза показала, что все исследуемые образцы соответствовали требованиям стандарта по органолептическим и физико-химическим показателям, но самым лучшим образцом оказался черный молотый перец под № 2 «Приправыч» ЗАО компания «Проксима», он отличился по всем показателям наилучшим качеством, а так же хорошим качеством отличился образец №1 «Восточный гость», образец №3 «Русский аппетит» оказался удовлетворительного качества.

Список используемой литературы

1. Алькаев, Э. Р. Пряности, специи и приправы: Учебник/ Э.Р. Алькаев. – М.: 2005. – 306 с.
2. ГОСТ 29050-91. Пряности. Перец черный и белый. Технические условия, 1991. – С. 15.
3. ГОСТ 28875-90. Пряности. Правила приемки и методы анализа, 1990. –С. 8.
4. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введен 01.07.2005. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 25 с.
5. ГОСТ 28750-90. Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, 1990. – С. 5.
6. ГОСТ 29053-91. Пряности. Перец красный молотый. Технические условия, 1991. – С. 6.
7. Дубченко, Л.Г. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: / Л.Г. Дубченко, А.С. Козьяков, В.В. Кривенко, 2004.- 304 с.
8. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник/ Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, М.А. Положишникова и др., Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800 с.
9. Коробкина, З.В. Товароведение вкусовых товаров: Учебник / З.В. Коробкина. - М.: 2004. – 208 с.
10. Лавров, Ю.А. Магия пряностей и соусов: Учебник/ Ю.А. Лавров. – М.: 2004. – 205 с.
11. Матюхин, З.П. Товароведение пищевых продуктов: / З.П Матюхин, Э.П. Корлькова . - М.: 2005.- С. 33