

УДК

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ

Гурова А.А., Бучель А.В.

ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

Институт ветеринарной медицины, г. Троицк

**Аннотация.** Макароны изделия: «Вермишель длинная», «Спагетти», «Космос» соответствуют требованиям ГОСТ 31743-2012, ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 005/2011 и могут быть допущены в торговую сеть без каких либо ограничений.

Макаронные изделия представляют собой высушенное тесто из пшеничной муки специального помола в форме трубочек, нитей, ленточек или других различных фигурок, высушенных до остаточной влажности 13%.

Макаронные изделия – весьма популярный и удобный продукт питания и входит в рацион практически любой семьи. Они обладают относительной пищевой ценностью, являются доступными по цене, достаточно быстро и легко готовятся, в сухом виде долго хранятся без изменения свойств, прекрасно сочетаются с мясом, сыром, яйцами, овощами, различными соусами и приправами. Неслучайно макароны постоянно пользуются высоким спросом [Е. А. Кондрашова, 2007, с. 126].

Целью данной работы является определение товароведной оценки качества макаронных изделий разных производителей, реализуемых в розничной торговой сети г. Троицка

Для достижения цели нами были определены следующие задачи:

1. Определить качество макаронных изделий разных производителей, реализуемых в розничной торговой сети;
2. Провести сравнительную оценку качества макаронных изделий;

### 3. Обосновать товароведную оценку исследуемого продукта.

**Материалы и методы исследований.** Объектами специальных исследований явились 3 образца макаронных изделий, следующих наименований:

1. «Вермишель длинная», предприятия-изготовителя ОАО «Макфа», Россия, Челябинская область, Сосновский район, п. Рощино;
2. «Спагетти» предприятия-изготовителя ООО Макаронная фабрика «Старооскольская», Россия, Белгородская область, г. Старый Оскол;
3. «Космос» предприятия-изготовителя ЗАО «ЮРОП ФУДС ГБ», Россия, Нижегородская область, г. Бор

Экспертизу качества анализируемых образцов макаронных изделий проводили в мае 2017 г. на базе учебной лаборатории кафедры товароведение продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы Института ветеринарной медицины.

При органолептической оценке качества определяли следующие показатели: цвет, состояние поверхности, форму, вкус и запах, состояние изделий после варки.

Из физико-химических показателей определяли: влажность и кислотность изделий; сухое вещество, перешедшее в варочную воду; сохранность формы сваренных изделий; металломагнитную примесь; зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов.

**Результаты собственных исследований.** Результаты органолептических исследований макаронных изделий представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Результаты органолептических показателей качества

Наименование показателей	Характеристика и норма			
	Норма по ГОСТ 31743-2012	Фактически у макаронных изделий		
		«Вермишель длинная»	«Спагетти»	«Космос»
1	2	3	4	5
Цвет	Соответствующий сорту муки. Цвет изделий с	Светло-желтый	Светло-янтарный	Янтарный

	использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от			
--	---	--	--	--

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
	вида этого сырья			
Поверхность	Гладкая. Допускается шероховатость	Гладкая	Гладкая	Гладкая
Излом	Стекловидный	Стекловидный	Стекловидный	Стекловидный
Форма	Соответствующая типу изделий	Нитевидные	Нитевидные	Фигурные
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса	Свойственный, без постороннего вкуса	Свойственный, без постороннего вкуса	Свойственный, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха	Свойственный, без постороннего запаха	Свойственный, без постороннего запаха	Свойственный, без постороннего запаха
Состояние изделий после варки	Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности	Не слипшиеся изделия	Не слипшиеся изделия	Не слипшиеся изделия

Из таблицы 1 видно, что отклонений по органолептическим показателям качества выявлено не было. Вкус и запах у всех образцов был свойственным, без посторонних привкусов и запаха. Поверхность образцов – гладкая, излом стекловидный, а форма в соответствии с изделием: нитевидная или фигурная. После варки изделия не слиплись.

Таблица 2 - Физико-химические показатели качества

Наименование показателей	Характеристика и норма			
	Норма по ГОСТ 31743-2012	Фактически у макаронных изделий		
		«Вермишель длинная»	«Спагетти»	«Космос»
1	2	3	4	5
Влажность изделий, %, не более	13	8,9	9,5	9,0
Кислотность изделий, град, не более	4	2,0	2,5	2,1
Сухое вещество,	6,0	4,0	4,7	5,5

перешедшее в варочную воду, %, не более				
---	--	--	--	--

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100	100	100	100
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3,0	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует
Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	Не допускается	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует

Из таблицы 2 видно, что все физико-химические показатели в образцах находятся в норме. Влажность в представленных образцах варьировала от 8,9 до 9,8%, а кислотность от 2,0 до 2,5°. Сохранность формы сваренных изделий у всех образцов равна 100, металломагнитная примесь, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов отсутствует.

**Заключение.** Таким образом, подводя итоги наших исследований, было установлено, что по органолептическим и физико-химическим показателям качества, полноты маркировки и качеству упаковки макаронные изделия высшего сорта, группы А: «Вермишель длинная» предприятия ОАО «Макфа», п. Рощино, «Спагетти», предприятия ООО Макаронная фабрика «Старооскольская», г. Старый Оскол и фигурные изделия «Космос» предприятия ЗАО «ЮРОП ФУДС ГБ», г. Бор соответствовали требованиям ГОСТ 31743-2012, ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 005/2011.

Лучшими потребительскими свойствами обладали макаронные изделия предприятия-изготовителя ОАО «Макфа», п. Рощино они отличались более привлекательным внешним видом, цветом, вкусом и запахом, а также сохранностью формы сваренных изделий и по физико-химическим показателям отличались более высокими свойствами: влажность – 8,9%; кислотность – 2,0°;

сухое вещество перешедшее в варочную воду – 4,0%, по сравнению с другими объектами исследования.

### **Список использованной литературы**

1. ГОСТ 31743-2012. Изделия макаронные. Общие технические условия. - Москва: Издательство стандартов, 2013. – 8с
2. Кондрашова, Е. А. Товароведение продовольственных товаров / Е. А. Кондрашова. — Москва : Альфа-М, 2007. – 300с.
3. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Л. П. Нилова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2007. – 416с.
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». [Электронный ресурс]: Tsouz.ru [web - сайт]. – Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/markirovka/techreglam.pdf>; (дата обращения: 16.05.2017).