УДК 62.351

Экспертиза качества трубчатых макаронных изделий (перьев), разных производителей

Бучель А.В.

Макаронные изделия относятся к продуктам массового потребления и пользуются спросом благодаря питательности, высокой усвояемости, быстроте и простоте приготовления, в сухом виде долго хранятся без изменения свойств, прекрасно сочетаются с мясом, сыром, яйцами, овощами, различными соусами и приправами [1]. По данным маркетологов на долю качественной продукции из твердых сортов в России приходится меньше трети рынка. Поэтому исследование потребительских достоинств и качества макаронных изделий из твердых сортов пшеницы, представленных на продовольственном рынке г. Рязани, является весьма актуальным.

Объектами исследований выступали шесть образцов трубчатых макаронных изделий, подтипа перья, группы А, высшего сорта без пищевых добавок и красителей следующих наименований:

- макаронные изделия –«ЛАДНЫЕ» - ЗАО «Байсад», г. Кисловодск;
- макаронные изделия «ЩЕБЕКИНСКИЕ» - ЗАО «Тульская макаронная фабрика, г. Тула;
- макаронные изделия «PASTA ZARA» - Pasta zara S.p.A, Италия;
- изделия макаронные «MALTAGLIATI» - Colussi S.p.A., Италия;
- макаронные изделия «AMBRA» - Penne Rigate, Италия.

Контроль качества образцов макаронных изделий осуществлялся в соответствии с требованиями нормативных документов по следующим параметрам: информация на упаковке; органолептические показатели (форма, излом, вкус, запах и др.); физико-химические показатели (влажность, кислотность и др.). Методы исследования проводили по стандартным методикам.

Анализ маркировки дал следующие результаты. Все изделия расфасованы в полимерную упаковку массой от 400 до 500 грамм. Маркировка имеет четкий текст и иллюстрации, по полноте информации соответствует нормативным требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». Вся продукция является сертифицированной.

Отклонения по массе нетто в допустимых пределах и составляют от 1 до 3% в большую сторону от массы нетто в зависимости от наименования изделий.

Таким образом, в результате проведенной экспертизы маркировки и массы нетто макаронных изделий, серьезных нарушений выявлено не было, что позволяет сделать вывод об отсутствии количественной фальсификации.

Результаты органолептической оценки показали следующее. Образцы макаронных изделий торговых марок «ЗНАТНЫЕ», «ЩЕБЕКИНСКИЕ»,

«AMBRA», «PASTA ZARA» и «MALTAGLIATI» характеризовались однотонным насыщенным, янтарно-желтым цветом, без следов непромеса. Макароны торговой марки «ЛАДНЫЕ» имели цвет однотонный, с желтоватым оттенком, что также соответствует ГОСТу. Поверхность у пяти наименований изделий гладкая, у образца «ЛАДНЫЕ» - гладкая с незначительной шероховатостью. Излом у всех стекловидный, форма правильная, соответствующая подтипу изделий. Макароны «MALTAGLIATI» обладали приятным, ярко выраженным, свойственным, без посторонних привкусов вкусом; макароны «ЛАДНЫЕ» обладали слабо выраженным вкусом; у остальных образцов вкус был хорошо выраженным, свойственным, без посторонних привкусов. Запах у всех образцов свойственный, без постороннего.

Изделия не слипались при варке до готовности, за исключением образца торговой марки «ЛАДНЫЕ», которые слегка слипались между собой после варки. Фактическое время варки у макаронных изделий «ЛАДНЫЕ» составило 10 минут, что соответствовало времени, указанному на маркировке; у макарон «ЩЕБЕКИНСКИЕ» - так же 10 мин, что на 2 минуты больше времени варки до готовности, приведенному в маркировке; у макаронных изделий «PASTA ZARA» время варки составило 7 минут, что также превышает время варки до готовности, указанное на маркировке; время варки до готовности у макаронных изделий «PASTA ZARA» и «AMBRA» соответствовало времени приведенному в маркировке – 10 минут; у образца «ЗНАТНЫЕ» время варки составило 11 минут.

Результаты дегустационной оценки исследуемых образцов макаронных изделий представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Дегустационная оценка качества образцов макаронных изделий разных производителей, балл

Наименование образца макаронных изделий	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	Комплексный показатель качества
«ЛАДНЫЕ»	3,4±0,5	3,3±0,8	3,7±0,5	4,0±0	4,0±0	72,0
«ЩЕБЕКИНСКИЕ	4,1±0,3	4,4±0,5	4,3±0,5	4,5±0,5	4,4+0,5	87,3
«PASTA ZARA»	4,9±0,3	4,7±0,5	5,0±0	4,9±0,3	4,5±0,5	95,6
«MALTAGLIATI»	5,0±0	4,9±0,3	5,0±0	4,9±0,3	4,2±0,8	97,6
«AMBRA»	5,0±0	5,0±0	4,9±0,3	4,5±0,5	4,5±0,5	96,6

Оценка сваренных изделий по 100 – балльной шкале выявила различия между образцами по внешнему виду, цвету и консистенции изделий. По результатам дегустации установлено, что образцы макаронных изделий торговых марок «PASTA ZARA», «MALTAGLIATI» и «AMBRA»

импортного производства получили более высокие оценки. Образцы отечественного производства «ЗНАТНЫЕ», «ЛАДНЫЕ», «ЩЕБЕКИНСКИЕ» получили более низкие оценки по показателям внешний вид, консистенция.

Физико-химические показатели, такие, как влажность и кислотность, находились в пределах установленных норм (влажность у макаронных изделий «ЗНАТНЫЕ» - 11,6%; «ЛАДНЫЕ» - 12,1%; «ЩЕБЕКИНСКИЕ» - 11,8%; «PASTA ZARA» - 11,4%; «MALTAGLIATI» - 11,2%; «AMBRA» - 11,0%, при стандартной норме не более 13%; кислотность, соответственно, составляла 2,6 град.; 2,4 град.; 2,6 град.; 2,0 град.; 2,2 град.; 2,1 град. (при норме не более 4 град).

Показатель «сухое вещество, перешедшее в варочную воду» у образцов отечественного производства, превышал стандартную норму (не более 6%) и составлял по образцам: 7,6% («ЗНАТНЫЕ»); 7,8% («ЛАДНЫЕ»); 7,5% («ЩЕБЕКИНСКИЕ»). Это дает основание при реализации исследуемых наименований для снижения градации качества и перевода их из группы А в группу В с соответствующей корректировкой цены. Можно предположить, что при производстве исследуемых изделий была использована мука твердой пшеницы с примесью мягкой в количестве более допустимых 15%. Известно, что в Италии этот допуск составляет всего 3%. Поэтому такое значительное содержание мягкой пшеницы в помольной смеси для макаронной муки может оказывать отрицательное влияние на внешний вид и варочные свойства изделий. У образцов импортного производства «PASTA ZARA», «MALTAGLIATI», «AMBRA» показатель «сухое вещество, перешедшее в варочную воду» находился в пределах нормы и составлял 2,2%; 1,9% и 1,6%.

Таким образом, результаты проведенной экспертизы показали, что отечественные производители макаронной продукции не всегда обеспечивают декларируемое ими качество, несмотря на современное оборудование и технологии. Имеет место информационная и качественная фальсификация, что демонстрирует недобросовестность изготовителей в отношении состава продуктов и технологии производства. Основной причиной такого положения, на наш взгляд, является ограниченность сырьевой базы пшеницы твердых сортов, что вынуждает производителя поступаться интересами потребителя, нарушая его права. Этот же фактор не позволяет отечественной продукции успешно конкурировать с импортной, спрос на которую возрастает.

Литература:

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров/ Л.П. Нилова. – Спб..: ГИОРД, 2005. – 416 с.