

УДК 664.68:620.2

ББК 36.86-9

## ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВОСТОЧНЫХ МУЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ СЕТИ Г.ТРОИЦКА

*Мижевикина А.С., Погудина О.П.*

ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной  
медицины»

**Актуальность.** Восточные сладости относятся к кондитерским изделиям национального ассортимента народов востока. Они изготавливаются на сахарной основе и в зависимости от вида изделий с добавлением значительных количеств жира, яиц, орехов, маслосодержащих ядер, сухофруктов, красителей, кислот и ароматизаторов, что обуславливает их высокую питательную ценность.

Ассортимент восточных сладостей весьма разнообразен.

По методу приготовления, используемому сырью, структурно-механическим и вкусовым свойствам эти изделия могут быть подразделены на три основные группы: мучные, типа мягких конфет, типа карамели и монпасье.

*Восточные сладости мучные.* Готовят из пшеничной муки высшего и 1-го сортов с добавлением сахара, жира, орехов, меда, сухих фруктов, цукатов, пряностей и другого сырья. Эти изделия могут быть с начинкой и без нее. К изделиям группы относят: пахвала, курабье, шакер-чурек, шакер-пури, шакер-лукум, трубочки ореховые, кята, ахлава, лаззат, земелах, сакыроси, чак-чак.

*Восточные сладости типа мягких конфет.* К этой группе относятся следующие изделия: сливочное полено, колбаса сливочная, косхалва (ахали-алва), ойла союзная, нуга, рахат-лукум, щербет, кос-халва, и др.

*Восточные сладости типа карамели.* К изделиям этого типа относятся парварда, козинак, грильяж, глазированные орехи, феш-мак, шакер-пендырь и др.

Товары данного вида кондитерских изделий очень популярны у наших потребителей и пользуются хорошим спросом. Восточные сладости содержат полезные вещества, что способствует улучшению здоровья, так же восточные сладости обладают приятным и необычным вкусом.

Данная тема *актуальна*, так как на рынке, мучные восточные сладости пользуются огромным спросом, и что бы этот спрос не падал, мы как товароведы должны допустить в продажу только качественную продукцию, так же учитывать потребности своих покупателей и их нужды.

**Целью** нашей работы является проведение товароведной оценки качества мучных восточных сладостей, реализуемых в розничной торговой сети г. Троицка.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

1. Изучить ассортимент восточных сладостей;
2. Проанализировать потребительский спрос на восточные мучные сладости;
3. Провести товароведную оценку качества чак-чака по органолептическим и физико-химическим показателям качества;
4. Установить соотношение цены и качества чак-чака;
5. Сформулировать выводы по результатам исследований.

Особую группу восточных сладостей составляют соленые орехи - обжаренный миндаль, арахис, урюковые ядра, обсыпанные солью.

**Материалы и методы исследования.** Исследования проводились в 2014г в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы УГАВМ.

Объектами исследования служили три образца мучных восточных сладостей:

- Чак-чак «Мастер Сластер», ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», 420103, Россия, РТ, г. Казань, ул. Адоратского, 50.

- Чак-чак «Народный хлеб», ОАО «Коркинский хлебокомбинат», Россия, 456550, Челябинская обл, г.Коркино, ул. Калинина,2.
- Чак-чак «Сладости Востока», 454139, г. Челябинск, пер. Бугурусланский, 3.

Из органолептических показателей определяли: внешний вид и консистенцию, вкус и аромат, цвет.

Физико-химические показатели качества чак-чака дают более точную характеристику его состава и свойств. Эти показатели определяют с помощью специальных приборов и оборудования в лабораториях ветеринарных или санитарных служб контроля качества пищевых продуктов, на пищевых перерабатывающих предприятиях и в других экспертных и контролирующих организациях, поэтому мы из физико-химических показателей определяли только влажность по ГОСТ Р 50228-92.

**Результаты исследований.** С помощью Интернета, мы провели опрос по предпочтению восточных мучных сладостей. В опросе участвовало 100 человек, из которых 69 человек предпочли чак-чак, 21 человек – пахвалу и 10 человек - шакер-чукер.

Поэтому, исходя из потребительского спроса мы решили изучить именно чак-чак.

Таблица 1 – Органолептические и физико-химические показатели чак-чака

Наименование показателя	Норма по ГОСТ Р 50228-92	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Внешний вид и консистенция	Свойственные изделию данного наименования. Пропеченное изделие без следов непромеса, с прослойкой, начинкой или	Палочки длиной 25 мм, однородная по всей массе, плотная	Палочки длиной 25 мм, однородная по всей массе, плотная	Палочки длиной 15 мм, однородная по всей массе, плотная

	без них в зависимости от рецептуры			
Цвет	Свойственны изделию данного наименования, равномерный с различными оттенками	Золотисто-желтый	Желтоватый	Бледно-желтый, с сероватым оттенком
Вкус и запах	Свойственный изделию данного наименования, без посторонних запаха и привкуса	Вкус сладкий, запах приятный, аромат меда	Сладковатый вкус, приятный запах	Не сладкий, без постороннего запаха и привкуса
Влажность, %, не более	12-17	2	8	14

Как видно из таблицы 1, все образцы чак-чака соответствуют требованиям ГОСТ Р 50228-92.

Экспертизу качества кондитерских изделий (восточных сладостей) проводят по органолептическим показателям по 20-балльной шкале, в том числе вкус и запах - 10 баллов; консистенция и внешний вид - 5; цвет - 2; упаковка и маркировка - 3 балла.

Восточные сладости, получившие общую балльную оценку менее 6 баллов или по вкусу и запаху менее 2 баллов, к реализации не допускается.

Таблица 2 – Результаты сенсорной оценки чак-чака по 20-балльной шкале

Наименование показателя	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Вкус и запах	10	8	5

Консистенция и внешний вид	5	5	3
Цвет	2	2	1
Упаковка и маркировка	3	3	1
Итого:	20	18	10

По результатам сенсорной оценки наиболее лучшими являются образец №1 Чак-чак «Мастер Слалстер» - 20 баллов и образец №2 Чак-чак «Народный хлеб» - 18 баллов. Образец №3 Чак-чак «Сладости Востока» - 10 баллов.

Также была проведена оценка показателя цена/качество восточных мучных сладостей – чак-чака.

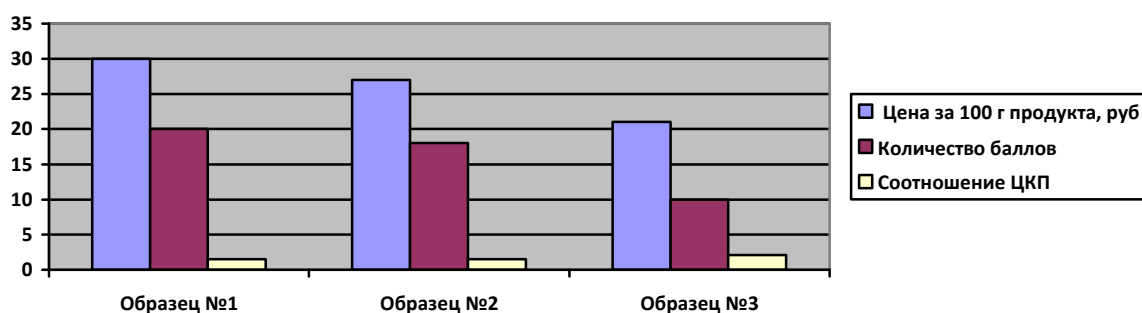


Рисунок 1 – Соотношение цены и качества

Вычислив ЦКП мы увидели, что лучшими являются 2 образца: №1 Чак-чак «Мастер Слалстер» и №2 Чак-чак «Народный хлеб», их показатель составил 1,5, т.е потребитель приобретает хороший товар за приемлемую цену.

### **Вывод:**

1. Ассортимент восточных сладостей разнообразен, он представлен 3 группами: мучные, типа мягких конфет, типа карамели. Самый большой ассортимент представлен в группе восточные мучные сладости.

2. Согласно, опроса респондентов было выявлено, что предпочтение отдается чак-чаку.
3. При проведение товароведной оценке качества чак-чака по органолептическим и физико-химическим показателям, было установлено что образцы соответствуют требованиям ГОСТ Р 50228-92. По результатам сенсорной оценки наиболее лучшими являются образец №1 Чак-чак «Мастер Слестер» - 20 баллов и образец №2 Чак-чак «Народный хлеб» - 18 баллов. Образец №3 Чак-чак «Сладости Востока» - 10 баллов, он уступил в качестве других образцов.
4. По результатам соотношения цены и качества лучшим является Чак-чак «Мастер Слестер» , который мы рекомендуем приобретать.

#### **Список используемой литературы:**

1. Афанасьева, Л. Р. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для торг.-экон. и учетн.-эконом. фак. торг. вузов/Афанасьева Л. Р., Базарова В. И., Боровикова Л. А. . - М.: Экономика, 2004. – 376 с.
2. Брилевский, О.А. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / О.А. Брилевский. – М.: Экономика, 2004. – 544с.
3. ГОСТ Р 50228-92 «Восточные мучные сладости. Общие технические условия». М.: Изд-во стандартов, 2006. - 4с.
4. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / Г.Г. Дубцов. - М.: Наука, 2008.- 207 с.
5. Смирнова, Н.А. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров: учеб. для вузов / Н. А. Смирнова, Л. А. Надежнова, Г. Д. Селезнева .– М.: Экономика, 2007. – 352 с.
6. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / В.А. Тимофеева. – М.: Экономика, 2009. – 416 с.