УДК 664. 859

Экспертиза качества разных видов повидла, реализуемых в магазине «Бриз» г. Карталы

Маркадеева Ю.Ю., Имбергенова Г.М., Мижевикина А.С.

ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», г. Троицк

Кондитерские изделия классифицируют по многим критериям и в зависимости от исходного сырья они подразделяются на группы, одной из которых являются фруктово – ягодные кондитерские изделия. К ним относится повидло [2].

Повидло - это очень сладкий продукт, содержащий 60% сахара и только 34% влаги. Его калорийность колеблется от 250 до 260 ккал. Мы встречаемся с ним в виде яблочного, абрикосового, вишневого, клюквенного, сливового, грушевого повидла, как в выпечке, так и в самостоятельном продукте. В настоящее время повидло изготавливается далеко не из качественных фруктов и считается дешевым кулинарным продуктом. Угощая своих малышей повидлом, родители нередко считают, что делают благо: ведь все знают, что ягоды и фрукты полны витаминов, которые так необходимы детскому организму [3].

На основании вышесказанного, целью нашей работы является оценка качества повидла, реализуемого в магазине «Бриз» г. Карталы.

На основании результатов исследований дать товароведную оценку качества повидла.

Объектами исследования в работе стали образцы повидла пяти различных наименований, пользующиеся наибольшим покупательским спросом среди населения г. Карталы:

- повидло «Домашнее» яблочное «Гурмастер» нестерилизованное, ООО «Барнаульский майонезный завод», упакованное в стеклянную банку с

завинчивающейся крышкой, масса нетто 600 г, вырабатываемое по ТУ 9163-008-46304656-11;

- повидло сливовое нестерилизованное, ООО Томская Производственная компания «САВА», упакованное в стеклянную банку с завинчивающейся крышкой, масса нетто 600 г, вырабатываемое по ТУ 9163-003-53092284;

- повидло персиковое нестерилизованное, ЗАО «Челябинский Масложировой комбинат», упакованное в стеклянную банку с железной крышкой, масса нетто 550 г, вырабатываемое по ТУ 9163-013-34567379-03;

- повидло абрикосовое нестерилизованное, ООО «ПК Мега – Соус», упакованное в стеклянную банку с железной крышкой, масса нетто 600 г, вырабатываемое по ТУ 9163-005-18411086-03;

- повидло вишневое термостабильное, ООО «Солнечный круг», упакованное в пластмассовое ведерочко с пластмассой крышкой, масса нетто 550 г, вырабатываемое по ТУ 9163-024-21556960-04.

Для определения органолептических показателей нами была создана дегустационная комиссия в составе 20 человек. Качество повидла оценивали по 25 бальной шкале: внешний вид – 3 балла, цвет – 3 баллов, запах – 7 балла, консистенция – 5 баллов, вкус – 7 баллов. Результаты оценки качества по органолептическим показателям представлены в таблице 1 (ГОСТ Р 51934-2002 [1]).

Таблица 1 – Результаты оценки качества повидла по органолептическим показателям

Наименование показателя	Норма по ГОСТ Р 51934-2002	Повидло				
		яблочное (баллы)	сливовое (баллы)	персиковое (баллы)	абрикосовое (баллы)	вишневое (баллы)
1	2	3	4	5	6	7

Внешний вид (0 – 3)	Однородная протертая масса, без семян и семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей.	Однородная протертая масса, без семян и семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы (3)	Однородная протертая масса, без семян и семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы (3)	Однородная протертая масса, без семян и семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы (3)	Однородная протертая масса, без семян и семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы (3)	Однородная протертая масса, без семян и семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы (3)
Вкус и запах (0 – 7)	Вкус кисловато – сладкий, запах свойственный пюре, из которых изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные.	Вкус кисловато – сладкий, запах – свойственный пюре (по 6)	Вкус кисловато – сладкий, запах – свойственный пюре (по 6)	Вкус кисловато – сладкий, запах – свойственный пюре (по 6)	Вкус и запах слабовыраженные (по 5)	Вкус кисловато – сладкий, запах – свойственный пюре (по 7)
Цвет (0 – 3)	Допускается вкус и запах слабовыраженные. Свойственный цвету пюре или смеси пюре, из которых изготовлено повидло.	Темно – красный (3)	Темно – фиолетовый (3)	Темно – оранжевый (3)	Оранжевый (3)	Бордовый (3)

Консистенция (0 – 5)	Густая мажущаяся масса, для повидла из ягод и косточковых плодов – мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.	Густая, мажущаяся, не растекающаяся на горизонтальной поверхности (5)	Густая, мажущаяся, не растекающаяся на горизонтальной поверхности (5)	Густая, мажущаяся желированная, не растекающаяся на горизонтальной поверхности (5)	Жидкая (3)	Густая, мажущаяся желированная, не растекающаяся на горизонтальной поверхности (5)
Итого баллов	25	23	23	23	19	25

В результате проведенных исследований было установлено, что: повидло вишневое имеет самое отличное качество и набрало наивысший балл (25); повидло яблочное, сливовое и персиковое немного уступают по качеству вишневому повидлу по показателю «Вкус и запах», и набрали 23 балла; все 4 образца соответствуют требованиям ГОСТ Р 51934-2002 [1] и выпускаются в свободную реализацию. А вот повидло абрикосовое не соответствует требованиям ГОСТ Р51934-2002 [1] по показателю «Консистенция», набрало самое наименьшее количество баллов (19) и должно быть снято с реализации.

Результаты оценки качества повидла по физико – химическим показателям представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты оценки качества повидла по физико – химическим показателям

Наименование показателя	Норма по ГОСТ Р 51934-2002	Повидло				
		яблочное	сливовое	персиковое	абрикосовое	вишневое
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	63	68,2	64,6	63,3	48,7	71,6
Массовая доля титруемых кислот, %, не менее	0,3	0,8	0,4	0,6	0,4	1,0
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют
Посторонние примеси	Не допускаются	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют

В результате проведенных исследований было установлено, что повидло персиковое, вишневое, сливовое и яблочное домашнее полностью соответствуют требования ГОСТ Р 51934-2002 [1] и выпускаются в свободную реализацию. А вот повидло абрикосовое не соответствует требованиям ГОСТ Р51934-2002 [1] по показателю «Массовая доля растворимых сухих веществ» и должно быть снято с реализации.

Таким образом, повидло «Домашнее» яблочное «Гурмастер» нестерилизованное, повидло сливовое нестерилизованное, повидло вишневое термостабильное, повидло персиковое нестерилизованное полностью соответствуют требованиям НТД, а повидло абрикосовое нестерилизованное имеет отклонения от нормативов и должно быть снято с реализации.

Список использованной литературы:

1. ГОСТ Р 51934 – 2002. Повидло. Технические условия. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2002. – С. 2 – 3.
2. Кондитерские изделия [Электронный ресурс]: amaras.ru [web - сайт]. – Режим доступа: http://www.amaras.ru/? biz/publ/1-1-0-1.
3. Любимые русские лакомства: мармелад, пастила, зефир, варенье, повидло. / Кондитерское производство№1. – 2006. – С. 41 - 52.