

Воробьева А.А., Мижевикина А.С.

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЛАПШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «РОЛЛТОН», «ЛУ ШИН», «BIG BON»

Актуальность работы.

Одним из самых популярных и доступных продуктов питания, несомненно, является лапша быстрого приготовления. Существует заблуждение, что такая лапша представляет собой современный продукт, который был изобретен в наш век новейших технологий. Однако, на самом деле это совершенно не так. Самая первая в мире лапша быстрого приготовления появилась на свет в Китае несколько сотен лет назад. Согласно утверждениям многих исследователей, знаменитая китайская лапша под названием Е-фу впервые была приготовлена в далеком XVI веке. Уже на протяжении очень длительного периода времени лапша быстрого приготовления по праву считается одним из самых значимых блюд в национальных кухнях Китая и Японии. Благодаря таким своим преимуществам, как дешевизна и абсолютная простота приготовления, лапша в кратчайшие сроки завоевала огромную популярность на территории многих стран Юго-Восточной Азии [3].

В условиях современной жизни время стало очень ценным и каждый хочет сделать как можно больше, на приготовление пищи совсем не остается ни сил, ни драгоценного времени, поэтому человечество стало все чаще использовать пищевые концентраты [4].

Потребителю несомненно хочется узнать, какая же лапша быстрого приготовления отличается лучшим качеством.

Целью нашего исследования является товароведная оценка качества лапши быстрого приготовления «Роллтон», «Лу Шин», «Big Bon».

В связи с чем в **задачи** исследования входило:

1. Физико-химическое исследование образцов лапши быстрого приготовления на соответствие требованиям ГОСТ Р 50847-96;
2. Исследование безопасности быстрой лапши торговых марок «Роллтон», «Лу Шин», «Big Bon» на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 и ПДК по Г.П.Беспямятнову.

Материалы и методы исследования. Исследования проводились в лаборатории кафедры ТПТ и ВСЭ, межкафедральной лаборатории ФГБОУ ВПО Южно-Уральского ГАУ.

Объектами исследования служили образцы быстрой лапши:

Образец №1 - Изделия макаронные быстрого приготовления витаминизированные. Вермишель на домашнем бульоне с говядиной «Роллтон», ООО «Маревен Фуд Сэнтрал»;

Образец №2 - Изделия макаронные быстрого приготовления. Вермишель со вкусом говядины «Лу Шин», ООО «Кинг Лион Тула»;

Образец №3 - Лапша быстрого приготовления Говядина + соус «гуляш» «Big Bon», ООО «Маревен Фуд Сэнтрал».

Отбор проб готовых изделий проводился в соответствии с ГОСТ 15113.0-77. Пробы отбирались в розничной торговой сети г.Троицка ЗАО «Тандер» Магнит.

Исследования проводились стандартными методами по физико-химическим показателям и содержанию токсичных элементов, макро- и микроэлементов на соответствие требованиям ГОСТ Р 50847-96, СанПиН 2.3.2.1078-01 и ПДК по Г.П.Беспямятнову [1, 4, 5].

В ходе физико-химических исследований определяли такие показатели как: массовую долю влаги, массовую долю соли, массовую долю титруемой кислотности, массовую долю металлических примесей, посторонние примеси, загрязнение вредителями хлебных запасов, восстанавливаемость[1].

Результаты исследований. Исследуемые образцы были произведены разными предприятиями-изготовителями и упакованы в пакеты из термосваривающихся материалов.

Все образцы были изготовлены в соответствии с Техническими условиями.

Результаты исследования физико-химических показателей представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Результаты физико-химического анализа

Показатель	Норма по ГОСТ Р 50847-96	Торговая марка лапши быстрого приготовления		
		«Роллтон»	«Лу Шин»	«Big Bon»
1	2	3	4	5
Массовая доля влаги, %	не более 10,0	5,0	5,0	4,0
Массовая доля соли, %	не нормируется	7,5	9,3	7,5
Массовая доля титруемой кислотности, %	не нормируется	22,3	24,0	39,8
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %	не более $3 \cdot 10^{-4}$	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Посторонние примеси, загрязнение вредителями хлебных запасов	не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Восстанавливаемость (по способу, указанному на этикетке), мин	не более 15,0	4,0	4,0	5,0

Из данных таблицы 1 видно, что физико-химические показатели образцов лапши быстрого приготовления полностью соответствуют требованиям ГОСТ Р 50847-96 [1].

Однако, в лапше торговой марки «Лу Шин» содержание соли было больше, чем у других образцов лапши на 1,8%, но находилось в пределах нормы. Значение массовой доли титруемых кислот лапши торговой марки «Big Bon» превышало значения других образцов в среднем на 16%. Металломагнитная и посторонние примеси не были обнаружены.

Также нами было проведено исследование образцов лапши быстрого приготовления по показателям безопасности на соответствие требованиям СанПиН и ПДК [4, 5].

Результаты отражены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты исследований на содержание токсичных элементов, макро- и микроэлементов.

Показатель	Ед. изм.	Норма СанПиН, ПДК*	Торговая марка лапши быстрого приготовления		
			«Роллтон»	«Лу Шин»	«Big Bon»
1	2	3	4	5	6
Кадмий	мг/кг	0,07	0,016	0,015	0,018
Железо*	мг/кг	50,0	6,77	7,85	6,40
Медь*	мг/кг	5,0	0,80	0,54	0,65
Цинк*	мг/кг	25,0	4,89	3,77	3,92
Марганец*	мг/кг	не нормируется	2,91	2,55	2,89
Магний*	мг/кг	не нормируется	615,5	451,8	428,0
Никель*	мг/кг	0,5	0,042	0,027	0,041
Хром*	мг/кг	0,2	0,12	0,33	0,19

*- ПДК по И.П.Беспамятнову

В результате проведенных исследований по показателям безопасности установлено, что лапша торговых марок «Роллтон» и «Big Bon» соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 и ПДК. В лапше быстрого приготовления торговой марки «Лу Шин» обнаружено повышенное

содержание хрома, что является не допустимым и поэтому данная лапша не может быть допущена в свободную реализацию [4, 5].

Выводы

1. Физико-химические показатели лапши быстрого приготовления «Роллтон», «Лу Шин», «Big Bon» полностью соответствовали требованиям ГОСТ Р 50847 – 96.

2. По показателям безопасности быстрая лапша торговых марок «Роллтон» и «Big Bon» соответствуют нормам СанПиН и ПДК, в отличие от лапши «Лу Шин», в которой обнаружено повышенное содержание хрома, что является недопустимым, а это значит, что данный продукт не может быть допущен в свободную реализацию.

Список используемой литературы

1. ГОСТ Р 50847-96 Концентраты пищевые первых обеденных блюд быстрого приготовления. ТУ – Введен 1997.01.01. Постановление Госстандарта России от 10.10.1996 №13.

2. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок / Т.Н.Иванова, В.П. Позняковский – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 304с.

3. Кондрашова, Е.А Товароведение продовольственных товаров / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. – СПб.: Альфа-М, 2007. – 416с.

4. Позняковский, В.М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Учеб. – справ.пособие / В.М. Позняковский, И.Ю. Резниченко, А.М. Попов; под общ. ред. В.М. Позняковского – 3е изд., стер. – Новосибирск; Сиб. унив. изд-во, 2010. -266с.

5. Санитарные правила и нормы 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».