

Товароведная оценка качества мармелада, изготовляемого различными производителями

Мижевикин Д.А., Еремина Ю.А., Мижевикина А.С.

Мармелад - сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее форму, получаемое увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей фруктового сырья для фруктово-ягодного мармелада не менее 30 %, для желеино-фруктового - не менее 10 %, массовая доля структурообразователя для желеинового мармелада - не менее 1 %, массовая доля сахара в пересчете на сахарозу - не менее 45 % [3].

Мармеладные изделия почти не содержат белков, жиров и витаминов, но при этом в их состав входит большое количество разнообразных полезных человеческому организму веществ. Среди них такие ценные, как углеводы, витамины, минеральные вещества. При этом мармелад является низкокалорийной сладостью. Именно такой химический состав обеспечивает большую популярность мармеладных изделий на рынке [2].

Мармелад занимает достаточно широкий ассортимент на рынке и пользуется высоким спросом у потребителей. В связи с этим, целью наших исследований было проведение товароведной оценки качества мармелада, изготовляемых различными производителями в торговом предприятии «ИП Иванова».

Для достижения поставленной цели, были поставлены следующие задачи: - провести органолептическую оценку мармелада и рассчитать цено-качественный показатель.

Органолептическую оценку исследуемых образцов мармелада проводили по следующим показателям качества: вкус, запах, цвет, консистенция, форма, поверхность на соответствие требованиям ГОСТ 6442-89 [1]. Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1- Органолептические показатели мармелада

Показатель	Требование ГОСТ 6442-89	Апельсиновые дольки	Мармелад со вкусом лимона	Мармелад со вкусом смородины	Мармелад со вкусом яблока
Вкус	Явно выраженный, характерный для данного наименования, без постороннего привкуса	Характерный для апельсина, без постороннего привкуса	Характерный для лимона, без постороннего привкуса	Характерный для смородины, без постороннего привкуса	Характерный для яблока, без постороннего привкуса
Запах	Явно выраженный, характерный для данного наименования, без постороннего запаха	Характерный для апельсина, без постороннего запаха	Характерный для лимона, без постороннего запаха	Характерный для смородины, без постороннего запаха	Характерный для яблока, без постороннего запаха
Цвет	Ровный, однородный, характерный	Оранжевый с белой прослойкой	Желтый	Фиолетовый	Зеленый
Консистенция	Плотная, затяжистая, студнеобразная	Студнеобразная	Студнеобразная	Студнеобразная	Студнеобразная
Форма	Правильная, без деформаций, с четким контуром. Допускаются незначительные наплывы	Соответствующая долька апельсина, правильная, с четким контуром, без деформаций	Правильная, с четким контуром, без деформаций	Правильная, с четким контуром, без деформаций	Правильная, с четким контуром, без деформаций

Поверхность	Сухая, нелипкая. Поверхность с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром-песком	С тонкокристаллической корочкой и обсыпанная сахаром-песком			
-------------	--	---	---	---	---

Делая вывод по органолептической оценке качества, нужно сказать, что все четыре образца соответствуют ГОСТ 6442-89. Для оценки качества используется балльная дегустационная оценка, в которой приняли участие 50 респондентов. Результаты приведены в таблице 2.

Таблица 2 - Балльная оценка качества органолептических показателей образцов мармелада по данным дегустационных листов

Показатели качества	Норма по высшему баллу	Оценка в баллах			
		Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4
1	2	3	4	5	6
Вкус и запах	Хорошо выраженные, характерные для данного наименования мармелада и для каждого слоя в многослойном мармеладе. 15-14 баллов	13,0	10,8	14,4	14,3
Структура и консистенция	Хорошо выраженная студнеобразная консистенция. Излом чистый однородный, без признаков засахаривания. Для желеино-излом стекловидный. 9-8 баллов	7,9	5,3	8,4	8,1
Поверхность	Мелкокристаллическая	5,3	4,5	5,3	5,4

и форма	я корочка, эластичная сухая, с блеском. Форма правильная с четкими контурами, рисунок ясный. 6 баллов				
Всего баллов	30-28	26,2	20,6	28,1	27,8

Как видим таблицы, наибольшее количество баллов набрал образец №3 Мармелад со вкусом смородины, затем Мармелад со вкусом яблока и Мармелад Апельсиновые дольки, самым худшим был Мармелад со вкусом лимона.

У каждого вида мармелада своя цена. Соответствует ли она качеству?

Таблица 3- Цено-качественный показатель исследуемых образцов мармелада

Показатель	Апельсиновые дольки	Мармелад со вкусом лимона	Мармелад со вкусом смородины	Мармелад со вкусом яблока
Цена руб, кг	160	125,5	143	127
Баллы	26,2	20,6	28,1	27,8
Цено-качественный показатель	6,1	6,1	5,1	4,6

Из таблицы 3 видно, что оптимальное соотношение цены и качества было у Мармелада со вкусом смородины и Мармелада со вкусом яблока, это свидетельствует о том, что по выгодной цене потребитель приобретает товар отличного качества. У мармелада Апельсиновые дольки и Мармелада со вкусом лимона производитель необоснованно поднял цену на товар хорошего, даже не отличного качества.

Таким образом, можно сделать вывод, что по органолептической оценке все образцы мармелада соответствуют требованиям ГОСТ. Однако,

по дегустационной оценке и цене лучшим признан Мармелад со вкусом смородины.

Список литературы:

1. ГОСТ 6442-89 "Мармелад. Технические условия"- 1989.-2 с.
2. Любимые русские лакомства: мармелад, пастила, зефир. // Кондитерское производство. – 2006. - №1. – с. 4.
3. Малютенкова С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – М.: ПИТЕР, 2009. – 480 с.