

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КОНФЕТ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. ЮЖНОУРАЛЬСКА

Бучель А.В.

*ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины г. Троицк*

Конфета – конфетная масса на основе сахара, патоки (или без нее), молока, с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязкотягучую консистенцию, массовой долей молочного жира не менее 2,5% [URL: <http://e.lanbook.com>].

В настоящее время в нашей стране снижение качества пищевых продуктов приобретает чрезвычайную актуальность, появляется необходимость проведения оценки качества продуктов, их безопасность для жизни и здоровья населения [3, с. 220].

Целью работы является экспертиза качества конфет, реализуемых в торговой сети г. Южноуральска.

В задачи исследований входила оценка показателей качества конфет реализуемых в торговой сети г. Южноуральска на соответствие требованиям ГОСТ 4570-2014 и ТР ТС 022/2011.

Материалы и методика исследований. Оценку качества конфет проводили на базе учебной лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы института ветеринарной медицины.

Объектами специальных исследований явились три образца конфет (на примере молочных), приобретенных в городе Южноуральске в магазине «Мир сладостей», расположенному по адресу ул. Мира, 46, следующих производителей:

- «Конфета на сливках» ООО «Вольский кондитер – 2» Группа компаний «ВОЛГИР», Россия, г. Самара, ул. Авроры, д. 163 А;

- «Молоко и вафли» ОАО «Баян Сулу», Россия, Белгородская обл., г. Старый Оскол, ул. Октябрьская, д. 20;
- «Сливки-Ленивки» АО Липецкая кондитерская фабрика «Рошен», Россия, г. Липецк, ул. Доватора, д. 3А.

В исследуемых образцах определяли органолептические - вкус, запах, форму, внешний вид, цвет, поверхность конфет, консистенцию и некоторые физико-химические показатели качества (массовую долю влаги и сухих веществ по ГОСТ 5900-73 [С. 4]; массу нетто изделий по ГОСТ 5897-90 [С. 5]; определение размеров и количества штук изделий в 1 кг по ГОСТ 5897-90 [С. 4]; массовую долю редуцирующих веществ по ГОСТ 5903-89 [С. 4]).

Результаты собственных исследований. Все образцы молочных конфет были завернуты в плотную обертку с подверткой, не прилипающей к конфете, маркировка была полная и соответствовала требованиям ТР ТС 022/2011 [URL: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg>].

Поверхность у молочных конфет «Конфета на сливках» и «Сливки-Ленивки», была сухая, не липкая, конфеты «Молоко и вафли» имели сухую, не липкую поверхность, были видны мелкие вкрапления вафель. Консистенция у исследуемых образцов однородная, мягкая. У образца «Конфета на сливках» консистенция плотная снаружи и мягковатая внутри, начинка зернистая. Внешний вид всех трех образцов без повреждений поверхности, трещин, поседения. Цвет у «Конфета на сливках» рыжеватый, без вкраплений краски; «Молоко и вафли» нежно-молочный, без вкраплений краски; «Сливки-Ленивки» кремовый, без вкраплений краски. Форма изделия у первого и третьего образца прямоугольная, без деформации, у второго образца цилиндрическая форма.

В ходе лабораторного исследования молочных конфет «Конфета на сливках», «Молоко и вафли», «Сливки-Ленивки», было выявлено, что все три исследуемого образца соответствуют нормируемым требованиям. Массовая доля влаги составляла: «Конфета на сливках» - 8,0%, «Молоко и вафли» - 6,0%, «Сливки – Ленивки» - 8,0% (норма не более 16,0%). Массовая доля

редуцирующих веществ составила: «Конфета на сливках» - 12,0%, «Молоко и вафли» - 13,0%, «Сливки – Ленивки» - 13,0% (норма не более 14,0%). Масса молочных конфет трех образцов соответствовала данным указанным на информационном листе.

Таким образом, по органолептическим и физико-химическим показателям качества молочные конфеты «Конфета на сливках» (ООО «Вольский г. Самара), «Молоко и вафли» (ОАО «Баян Сулу», г. Старый Оскол), «Сливки-Ленивки» (АО Липецкая кондитерская фабрика «Рошен», г. Липецк).

Список используемой литературы

1. Дубовик, Е.В. . Новое в товароведении кондитерских товаров: учеб. пособие / Е.В. Дубовик. – Москва: 2012.-240 с.
2. Малютенкова, С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Электронный ресурс] / С. М. Малютенкова. – Москва: Дашков и К°, 2015. – 124 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pll_id=61040; (дата обращения: 10.11.2016).
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П.Матюхина. – Москва: 2014.-560 с.
4. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg>; (дата обращения: 12.11.2016).
5. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» » [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg>; (дата обращения: 12.11.2016).
6. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.- Москва: Стандартиформ, 1991.-7 с.

7. ГОСТ 5903-89. Изделия кондитерские. Методы определения сахара.- Москва: Стандтартиформ, 1990. - 34 с.
8. ГОСТ 5900-73. Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ.- Москва: Стандтартиформ, 1988. - 8 с.
9. ГОСТ 4570-2014. Конфеты. Общие технические условия.- Москва: Стандтартиформ, 2015. - 9 с.
10. ГОСТ 5904-82. Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.- Москва: Стандтартиформ, 1986. - 10 с.