

К.е.н., доц. Гончар Л.А., Панасенко К.

ДВНЗ Дніпропетровського державного хіміко-технологічного університету,

Україна

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ГРЕЧАНОЇ КРУПИ, ЩО ПРОПОНУЄ РОЗДРІБНА ТОРГОВЕЛЬНА МЕРЕЖА

Проблема забезпечення населення країни достатньою кількістю вітчизняних якісних продуктів харчування залежить головним чином від обсягу виробництва сільськогосподарської продукції і насамперед зерна – важливого виду продовольчих ресурсів, цінної сировини для ряду галузей переробної промисловості, незамінного джерела створення повноцінної кормової бази для розвитку тваринництва.

Крупи відносяться до числа поширених продовольчих товарів і широко використовуються як в масовому харчуванні, так і в домашньому господарстві для приготування домашніх страв, в дитячому і дієтичному харчуванні, а також для виробництва круп'яних концентратів, деяких видів консервів. Вони є другим за значущістю і обсягом виробництва продуктом переробки зерна.

Достатньо широкий асортимент крупів пропонує роздрібна торговельна мережа міста Дніпро, різних торговельних марок, однак обрати з великої кількості товарної пропозиції якісні дуже складно, тому дослідження якості крупів є актуальним питанням сьогодення.

Для визначення якості було відібрано найбільш популярна крупа гречка, що користується попитом у українців. Якість крупів з гречки визначали згідно показникам, що регламентуються діючими ТУ У 10.6-37935852:2016. «Гречана крупа ядриця швидко розварювальна».

Проведені органолептичні дослідження якості відібраних зразків крупи гречаної різних торгових марок дозволяють зробити такі висновки, що колір

п'яти відібраних зразків крупи гречаної ядриці відповідає вимогам діючого стандарту. Так, для зразків № 1, № 3, № 4 і № 5 він був кремовий з жовтуватим відтінком, а для зразку № 2 – темно-коричневий з сірим відтінком, оскільки крупа швидкорозварювана.

Запах чотирьох відібраних зразків крупи гречаної ядриці відповідає вимогам нормативної документації, оскільки у зразків № 1, № 3, № 4 і № 5 він був відповідний гречаній крупі, без затхлого, пліснявого й інших сторонніх запахів, а у зразка №2 присутній запах дуже жареної гречаної групи, що відповідає вимогам.

Смак також у чотирьох відібраних зразків, а саме у зразків № 1, № 3, № 4 і № 5 був відповідний, без сторонніх присмаків. Зразок № 2 мав присмак занадто пережареної гречаної крупи, що є порушенням вимог діючого стандарту.

Таким чином, проведені дослідження органолептичних показників якості гречаної крупи ядриці свідчать про те, що чотири відібраних зразки за кольором, запахом і смаком відповідають вимогам діючого стандарту ТУ У 10.6-37935852:2016. «Гречана крупа ядриця швидкорозварювальна».

На жаль, зразок № 2 ТМ «Крупський» виробник ТОВ «ТРІО» за запахом і смаком не відповідає вимогам діючого стандарту, оскільки має запах дуже жареної гречаної крупи та присмак занадто пережареної гречаної крупи.

Проведені фізико-хімічні дослідження якості крупи гречаної ядриці дозволяють стверджувати, що тільки один зразок № 5 ТМ – «Добробут» з п'яти досліджуваних відповідає вимогам діючого стандарту за вологістю, зараженістю шкідниками, масової часткою доброякісного ядра, нелущених зерен, смітних домішок, мучелі, зіпсованого ядра та металоманітних домішок.

Зразки № 2 – ТМ «Крупський», № 3 – ТМ «Вигода», № 4 – ТМ «Выгодная цена всегда», за маркуванням відносяться до 1 гатунку і масова частка доброякісного ядра повинна бути не менше 99,2%, а одержано було 90,5:97,4:98,5 відповідно. Зразок № 1 – ТМ «Золотий врожай» повинен містити

масову частку доброякісного ядра не менше 98,2%, а одержано 97,5%, що також не відповідає вимогам діючого стандарту.

Збільшену масову частку нелущених зерен, а саме 1,1% при нормі не більше 0,7% має зразок № 1 – ТМ «Золотий врожай», також збільшена масова частка смітних домішок, оскільки при нормі не більше 0,6% було одержано 0,9% та у зразка № 2 – ТМ «Крупський» при нормі не більше 0,4% було одержано 0,6%.

Таким чином, після дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників якості відібраних зразків крупи гречаної ядриці можна зробити висновок, що за масовою часткою доброякісного ядра, чотири з п'яти зразків не відповідають вимогам діючого стандарту. За органолептичними і фізико-хімічними показниками у зразків № 3, № 4 і № 5 відхилень не виявлено. На жаль, зразок № 1 – ТМ «Золотий врожай» за фізико-хімічними показниками (масова частка доброякісного ядра, масова частка нелущених зерен і масова смітних домішок) має відхилення від норм діючого стандарту.

Прикрим є також те, що зразок № 2 – ТМ «Крупський» як за органолептичними (запах і смак пережареної гречаної крупи), так і за фізико-хімічними показниками (масова частка доброякісного ядра, масова частка нелущених зерен і масова частка смітних домішок) має суттєві відхилення, які є неприпустимими.

Таким чином, після розрахунку інтегрального показника якості зварених круп, за органолептичними та фізико-хімічними показниками у відібраних зразках крупи гречаної ядриці можна зробити висновок, що до відмінної категорії слід віднести зразок № 5 ТМ «Добробут», виробник ТОВ НВП «Украгрокомплекс», доброї категорії заслуговують зразки № 3 ТМ «Крупський», виробник ТОВ «ТРІО» і № 4, ТМ «Выгодная цена всегда», виробник ТОВ «АТБ-Маркет», задовільну категорію слід призначити зразку № 1 – ТМ «Золотий врожай», виробник ТОВ «Рідний продукт», а незадовільну зразку № 2 ТМ «Крупкий», виробник ТОВ «ТРІО».