

УДК 658.62.664

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. КРАСНОЯРСКА

Луговик Л. О.

научный руководитель Нестеренко О. В.

***ФГАОУ ВПО "Сибирский Федеральный Университет" Торгово-экономический
институт***

Зерномучные товары занимают большой удельный вес в питании человека.

Зерно важнейший продукт сельского хозяйства. По количеству питательных веществ (белки, углеводы, а также минеральные вещества и витамины группы В) продукты переработки зерна (мука, крупа, хлеб, макаронные изделия) составляют 1/3 рациона питания человека, обеспечивая более половины энергетической ценности суточного рациона.

Актуальность работы обусловлена тем, что на сегодняшний день очень большое внимание потребителями уделяется качеству выпускаемой зерномучной продукции, в частности и муке.

В связи с этим целью явилась оценка качества муки ржаной и соевой, реализуемой в торговой сети г. Красноярска.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи: анализ состояния упаковки и маркировки муки; органолептическая оценка качества муки; определение физико-химических показателей качества муки.

Для исследования было использовано три образца муки ржаной хлебопекарной и три образца муки соевой, приобретенных в розничной торговой сети г. Красноярска. Это такие образцы как: «Мука ржаная хлебопекарная» под торговой маркой «Сокольническая», обдирная. Производитель ОАО «Мельничный комбинат в Сокольниках» (г. Москва); «Мука ржаная хлебопекарная» под торговой маркой «Гарнец», обдирная. Производитель ООО «Гарнец» (Владимирская обл., Суздальский р-н, п. Содышка); «Мука ржаная хлебопекарная» под торговой маркой «Рязаночка», обдирная. Производитель ОАО «Рязаньзернопродукт» (г. Рязань); «Мука соевая обезжиренная дезодорированная» под торговой маркой «Гарнец», высший сорт. Производитель «Гарнец» (ООО Владимирская обл., Суздальский р-н, п. Содышка); «Мука соевая обезжиренная дезодорированная» под торговой маркой «Союнта - 200», высший сорт. Производитель ОАО «Иркутский масложирокомбинат» (г. Иркутск); «Мука соевая полуобезжиренная дезодорированная» под торговой маркой «Диавид», первый сорт. Производитель ООО «Униинвест» (г. Санкт-Петербург)

В результате анализа упаковки выявлено, что все исследуемые образцы упакованы в однослойные бумажные пакеты, которые являются носителями информации о товаре. Повреждений и загрязнений упаковки не обнаружено. При исследовании упаковки руководствовались рекомендуемыми требованиями ГОСТ 26791 – 89 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

Более привлекательное оформление упаковки выявлено у образцов муки под торговой маркой: «Рязаночка» и «Диавид». Самые яркие и насыщенные цвета использует производитель муки «Рязаночка», что делает продукт более заметным на прилавках магазинов.

Для установления соответствия маркировки потребительской тары муки требованиям ГОСТ 26791 – 89 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» и ГОСТ Р 51074 – 2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» был проведен анализ данных,

указанных на упаковках исследуемой продукции.

Анализ маркировки ржаной муки показал, что у всех исследуемых образцов на упаковке присутствует следующая информация: сорт - обдирная, масса нетто, дата изготовления, наименование товара, адрес изготовителя, пищевая ценность.

У образцов под торговой маркой «Сокольническая» и «Рязаночка» отсутствует товарный знак изготовителя, это не будет не соответствием, так как товарный знак может быть нанесен при наличии.

В маркировке указано, что все образцы муки должны храниться при температуре не выше +25⁰С и относительной влажности воздуха не выше 70%. Срок годности у муки под торговой маркой «Рязаночка» - 12 месяцев. У остальных исследуемых образцов ржаной муки – 6 месяцев.

На упаковке всех образцов ржаной хлебопекарной муки представлено обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен продукт, это ГОСТ Р 52809-2007 и информация о подтверждении соответствия.

Анализ маркировки соевой муки показал, что на упаковке всех образцов муки указано: наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя, сорт, масса нетто. У всех образцов присутствует товарный знак изготовителя и дата изготовления.

Все образцы муки согласно данным маркировки должны храниться при температуре +25⁰С и относительной влажности воздуха не более 60%, сроком 12 месяцев, кроме образца под торговой маркой «Гарнец», который должен храниться 6 месяцев.

У образца под торговой маркой «Диавид» в маркировке указан первый сорт, у остальных образцов муки - высший сорт.

На упаковке всех образцов соевой муки представлено обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен продукт, это ГОСТ Р 3898-56, также присутствует информация о подтверждении соответствия.

По органолептическим и физико-химическим показателям качества мука ржаная хлебопекарная обдирная исследовалась на соответствие рекомендуемым требованиям ГОСТ Р 52809-2007 «Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия», а мука соевая дезодорированная обезжиренная и полуобезжиренная - на соответствие ГОСТ 3898-56 «Мука соевая дезодорированная. Технические условия». А также ориентировались на литературные данные.

Мука исследовалась по таким органолептическим показателям как: вкус, запах, цвет.

Вкус характеризует свежесть и доброкачественность муки. В муке не допускается кислый, горький или явно сладкий вкус, а также наличие посторонних привкусов. Изменения вкуса могут быть вызваны порчей муки (прокисание или прогоркание). Испорченное зерно придает кислый или горький привкус.

Свежая мука обладает особым приятным запахом. В муке не допускается затхлый, плесневелый или другой какой-либо посторонний запах. Посторонние запахи могут появиться в муке вследствие различных причин. Так, затхлый и плесневелый запах свидетельствует о недоброкачественности зерна, из которого получена мука, или о неправильном его хранении.

Цвет муки обычно свойственен сорту. Он обусловлен соотношением количества оболочек, входящих в муку, и углеводистой части зерна.

При оценке качества муки ржаной отклонений по цвету не выявлено. Все образцы имеют серовато-белый цвет.

Все исследуемые образцы муки имеют свойственный ржаной муке запах, не затхлый, не плесневелый, что свидетельствует о свежести и доброкачественности

ржаной муки.

При оценке вкуса посторонних привкусов отмечено не было.

Полученные результаты органолептической оценки показывают, что сорт всех образцов ржаной муки соответствует сорту, заявленному на упаковке.

В ходе анализа образцов соевой муки было выявлено, что исследуемые образцы муки не имеют посторонних запахов.

Вкус у всех образцов свойственный каждому виду соевой муки, без специфического бобового привкуса, горечи, кисловатого и других посторонних привкусов.

Исследуемый образец муки под торговой маркой «Диавид» имеет желтый цвет, остальные образцы имеют светло – желтый цвет.

Образец соевой полуобезжиренной дезодорированной муки под торговой маркой «Диавит» соответствует первому сорту, заявленному в маркировке, а образцы под торговыми марками «Гарнец» и «Соянта – 200» соответствуют муке соевой обезжиренной дезодорированной высшего сорта.

В работе мука исследовалась по таким физико-химическим показателям качества как: массовая доля влаги и кислотность, а соевая мука и по показателю - массовая доля жира.

Влажность, является одним из наиболее важных показателей качества муки. Продукты с высоким содержанием воды не стойки к хранению.

Кислотность свежей муки зависит от ее сорта и вида. Повышение кислотности муки расценивается как признак изменения ее свежести.

Анализ ржаной муки показал, что у образца муки под торговой маркой «Сокольническая» массовая доля влаги имеет наибольшее значение – 14,5%. Наименьшее значение среди представленных образцов по содержанию массовой доли влаги имеет мука под торговой маркой «Рязаночка» - 13,8%.

В соответствии с литературными данными кислотность, по болтушке в муке данного вида не должна превышать 5^0 . Наибольшее значение по показателю «кислотность» имеет образец муки под торговой маркой «Рязаночка» - 4,6%. Наименьшее значение среди представленных образцов по показателю «кислотность» имеет мука под торговой маркой «Гарнец» - 3,9%. Промежуточное значение имеет образец ржаной муки под торговой маркой «Сокольническая» - 4,3%.

В результате физико-химического анализа качества соевой дезодорированной муки выявлено, что у образца под торговой маркой «Соянта – 200» массовая доля влаги имеет наибольшее значение – 9,4%. Наименьшее значение среди представленных образцов по содержанию массовой доли влаги имеет мука под торговой маркой «Диавит» - 8,5%. Показатели не превышают норм заявленных в стандарте.

Наибольшее значение по показателю «кислотность» имеет образец муки под торговой маркой «Соянта – 200» - 4,4%, значение которого не превысило нормы по литературному источнику (не более 5^0). Наименьшее значение среди представленных образцов по показателю кислотности имеет мука под торговой маркой «Диавит» - 3,8%.

По содержанию жира образец муки под торговой маркой «Диавит» относится к полуобезжиренной муке, массовая доля жира этого продукта составила – 7,3%. У образца муки под торговой маркой: «Гарнец» - 0,9%, «Соянта – 200» - 1,7%, что соответствует обезжиренной соевой муке. Полученные значения не превышают норм рекомендуемых стандартом.

Таким образом, в результате анализа было выявлено, что все исследуемые образцы муки соответствуют требованиям стандарта и данным литературных источников по состоянию упаковки и маркировки, органолептическим и физико-химическим показателям качества. У всех исследуемых образцов муки выявлен сорт,

соответствующий сорту заявленному на упаковке продукта.