**Вусик А.О.**

Полтавський університет економіки і торгівлі, студент

Науковий керівник:

Баля Л.В, асистент

**ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПРОДУКТІВ „СУШОК”, ЩО ПРЕДСТАВЛЕНІ В ТОРГІВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ м. ПОЛТАВИ**

Як відомо, саме основні продукти харчування, які людина споживає постійно, найбільше впливають на її здоров’я та тривалість життя.

На сьогоднішній день дуже актуальною є тема якості хлібобулочних виробів, так як в цьому напрямі проводиться безліч досліджень і розробок, постійно покращується харчова та біологічна цінність, за рахунок введення новітніх технологічних досягнень і альтернативної сировини.

Вітчизняне хлібопекарне виробництво має можливість в повній мірі задовольнити потреби населення в хлібобулочній продукції, тому з інших держав вона майже не імпортується. В кожному місті є декілька хлібзаводів і міні-пекарень, із-за чого спостерігається жорстка конкуренція між виробниками.

Кожний виробник прагне максимально підвищити якість своєї продукції, тому проведення товарознавчої оцінки якості хлібобулочних виробів є актуальною.

В якості об’єктів дослідження були обрані бубличні вироби, а саме сушки різних виробників.

Бубличні вироби належать до хлібобулочних виробів зі зниженою вологістю. В цю групу входять різні види бубликів, сушок і баранок, що мають форму кільця або овалу, утвореного джгутом круглого перерізу. Вони відрізняються один від одного вологістю, розмірами і масою.

Найбільшу вологість (22-25%) мають бублики, що наближаються за властивостями до хлібобулочних виробів. Вологість сушок - не більше 13%. Крім того, сушка менше за розміром і твердіше інших бараночних виробів за консистенцією.

Для проведення досліджень за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, консистенція, колір, смак та запах) та фізико-хімічними (титруєма кислотність, масова частка вологи та вміст цукру) були вибрані такі зразки:

зразок №1 - сушка „Ванільна” (Хлібзавод№3 м. Полтава);

зразок№2 - сушка „Малютка солодка ванільна ” (ЧП Терещук В.В. м. Донецьк);

зразок №3 - сушка «Човник» (ОАО «Донецький булочно-кондитерський комбінат»);

зразок №4 - сушка ванільна «Флора» (ОАО «Донецький булочно-кондитерський комбінат»);

зразок №5- сушка „Малятко” («Куліничі» Куліничівський хлібзавод).

Згідно результатам дослідження за органолептичними показниками всі зразки відповідають вимогам нормативно-технічній документації.

Дегустаційну оцінку проводили за 5-баловою системою, з урахуванням коефіцієнта вагомості.

Згідно середньої балової оцінки найкращим був зразок № 5 сушка „Малятко” («Куліничі» Куліничівський хлібзавод) і отримав 4,4 бали. Зразки №1 сушка „Ванільна” (Хлібзавод№3 м. Полтава), №3 сушка «Човник» (ОАО «Донецький булочно-кондитерський комбінат») та №4 сушка ванільна «Флора» (ОАО «Донецький булочно-кондитерський комбінат») отримали 4,2, 4,0 та 4,2 бали відповідно. Найгірший результат був у зразка №2 сушка „Малютка солодка ванільна ” (ЧП Терещук В.В. м. Донецьк), яка отримала 3,8 бали, так як мала пріснуватий смак і не виражений аромат.

Згідно вимог нормативно-технічної документації показник масової частки вологи в сушках складає від 8,0 до 9,0%, масова частка вологи зразків мала від 7,7 до 8,3 %, що відповідає вимогам ДСТУ 7128-91. Що стосується таких показників, як кислотність та вміст цукру, то вони теж відповідали нормативній документації.

Таким чином, в результаті проведеної товарознавчої характеристики п’яти зразків сушок, виробників представлених в торговій мережі міста Полтави, було встановлено, що зразки відповідають ГОСТ 7128-91 за всіма показниками.

Тож існуюча тенденція насичення споживчого ринку м. Полтави та Полтавського регіону широким асортиментом якісних хлібобулочних виробів дає можливість забезпечити споживачів необхідними калоріями, харчовими волокнами та вітамінами групи В.