

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Філенко А., Хижняк О. Виробництво вершкового масла, збагаченого рослинною клітковиною. URL:<http://dspace.nuft.edu.ua/jsui/bitstream/123456789/16024/1/53.pdf>
2. Вершкове масло шкода і користь для організму людини. URL:<https://newmark.com.ua/?p=3605>
3. Вершкове масло: Корисні властивості та шкода 02.06.2021. URL:<https://ranok.ictv.ua/ua/2021/06/02/vershkovе-maslo-korisni-vlastivosti-ta-shkoda/>
4. Романовська Т.І., Левчук Н.І. Якість вершкового масла. URL:<http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/21533/1/84.pdf>

**УДК: 636:614.31:635 . 8**

**ЛАГОДА О.О.**, магістрант

Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

98969@i.ua

## **ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МАРИНОВАНИХ ГРИБІВ»**

Анотація В тезах викладено результати досліджень якості та товарознавча оцінка шампінйонів маринованих виготовлених під торговою маркою «Своя Лінія», яка реалізувалася в роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ міста Біла Церква.

**Ключові слова:** гриби, шампінйони, якість, поживність, органолептика, товарознавча оцінка.

Серед продуктів харчування рослинного походження особливу нішу займають гриби, які використовують в їжу в вареному, смаженому, соленому та маринованому вигляді. Слід сказати, що вживати в їжу потрібно гриби, зібрані в екологічно чистих районах. Адже вони здатні накопичувати з повітря, ґрунту і води важкі метали, органічні токсини і радіоактивні речовини.

Вважається, що гриби мають багато корисних властивостей, тому широко застосовуються в кулінарії. Навіть невелика добавка грибів робить страви смачнішими та ароматнішими [1].

Також відомо, що гриби являються не лише смачними але і корисними для людського організму. Вчені із США з'ясували, що гриби за постійного їх вживання можуть компенсувати дефіцит багатьох мікроелементів [2].

Також слід сказати, що залежно від виду грибів залежить їх хімічний склад який впливає на поживність та біологічну цінність. Широкого попиту у поціновувачів грибів набули трубчасті гриби такі як білий гриб, підосиковик, польський, маслюк, а також листочкові до яких відносяться опеньки, шампінйони, гливи та інші [3].

Відомо, що гриби в натуральному вигляді не стійні до зберігання, тому після збирання їх необхідно піддати ретельному перебиранню та з метою подовження терміну зберігання піддати одному з видів консервування, а саме висушування, засолювання чи маринування [4].

Не дивлячись на позитивні властивості для здоров'я їстівних грибів, в Україні зустрічається близько 80 видів потенційно небезпечних для здоров'я грибів, з них 10 - 15 становлять реальну небезпеку для життя. Отрута окремих видів цих грибів настільки небезпечна, що одне плодове тіло може призвести до отруєння із смертельними наслідками декількох людей. Найчастіше смертельні випадки пов'язані з помилковим вживанням замість їстівних та умовно їстівних грибів блідої поганки. Враховуючи це до грибів які збираються в природних умовах і реалізуються на ринках слід підходити виважено з дотриманням правил ветеринарно-санітарної експертизи грибів[5].

На сьогоднішній день в роздрібній торгівлі реалізуються мариновані гриби вирощені в умовах грибних господарств, це шампінйони, глива звичайна та інші. Споживання таких грибів є безпечним оскільки виробники даних грибів дотримуються безпечних умов

виросування та виробництва готової продукції. Однак іноді виробники можуть свідомо або несвідомо порушувати технологію виготовлення маринованих грибів, що може призводити до їх швидкого псування, або фальсифікації з метою отримання надприбутків.

Враховуючи це нами було проведено дослідження, метою якого було визначити товарознавче маркування та якість маринованих шампінйонів, що виготовлялися на замовлення роздрібною торгівельною мережі супермаркетів АТБ під ТМ «Своя Лінія».

Вирішуючи завдання поставлені метою ми дослідили стан товарознавчого маркування та провели органолептичні фізико-хімічні дослідження маринованих грибів для підтвердження їх якості та виключення фальсифікації.

При товарознавчій оцінці нами встановлено, що мариновані гриби були закупорені в скляні банки і закупорені євро кришкою. На банку наклеєна паперова етикетка. При зовнішньому дослідженні встановлено, що банка ціла, кришка не піддута, прилягає герметично, ознаки підтікання відсутні. При дослідженні нанесеної інформації встановлено, що в центральній частині етикетки на зеленому фоні білим шрифтом, достатнього розміру для доброго сприйняття нанесено назву продукту «Шампінйони мариновані» та ТМ «Своя Лінія». Також чітко чорним шрифтом нанесено масу нетто, яка становить 275 г. Також чорним кольором на білому фоні нанесено штрих код, який гарно сприймається.

Вивчаючи іншу інформацію нами встановлено, що вона нанесена на етикетку дрібним білим шрифтом на салатовому фоні і погано сприймається.

Встановлено, що виробником даних маринованих грибів є ТОВ «Віджи Продакшин», адреса виробника: вул. Грушевського, буд. 9б, м. Київ, 01021, Україна. Тел. (044)4240555. Адреса потужності виробництва: вул. Гетьмана Михайла Дорошенка, буд. 1, м. Канів, Черкаська обл., 19000, Україна.

Гриби виготовляються у відповідності до ТУУ 15.3-24372924-001:2006.

Вивчаючи терміни та умови зберігання встановлено, що зберігати необхідно за температури від 0 °С до 25 °С та відносній вологості повітря не більше 75 %, за відсутності попадання прямих сонячних променів.

Кінцеву дату споживання «Вжити до», та номер партії виробництва нанесено на кришці. Дата виготовлення відсутня.

Вивчаючи склад продукту нам встановлено, що він містить: гриби шампінйони цілі (60%), вода питна, сіль кухонна, цукор білий, цибуля свіжа, морква свіжа, регулятор кислотності кислота оцтова та кислота лимонна, насіння гірчиці, перець духмяний горошок, перець чорний горошок, лист лавровий, гвоздика. Також вказано, що може містити сліди: глютену, продуктів з молока. Не містить ГМО. Як згадували вище маса нетто становить: 275 г. допустимий від'ємний відхил від маси нетто упакованої одиниці 9 г. маса основного продукту, не менше 165 г.

Поживна (харчова) цінність на 100 г продукту: білки 4,9 г; жири 1 г, з них насичені: 0,2 г; вуглеводи: 0,1 г, з них цукри: 0,1 г; сіль: 1,8 г. враховуючи це задекларована енергетична цінність/калорійність на 100 г продукту 108,8кДж або 26 ккал.

Окрім даної інформації ще мітиться напис назви консерви «Гриби мариновані шампінйони» цілі, стерилізовані. Гатунок перший.

Також в процесі органолептичного дослідження та лабораторного дослідження встановлено, що гриби були цілими, однорідними, мали характерне забарвлення для даного виду грибів, заливка однорідна прозора, виявляли наявність перерахованих спецій. Запах та смак продукту приємний чистий без сторонніх присмаків, характерний для даного виду маринованих грибів.

Також було визначено співвідношення основного продукту до задекларованої маси нетто та до заливки. Порушень в даному співвідношенні не виявлено.

Отже за результатами проведених досліджень слід зробити наступні висновки: за органолептичними та лабораторними дослідженнями мариновані шампінйони виготовлені під торговою маркою «Своя Лінія» були якісними та нефальсифікованими.

Проте за результатами товарознавчої оцінки слід побажати виробникам, змінити колір етикетки та колір нанесеного тексту про продукт на кольори, які дозволили б вільно зчитувати нанесену інформацію, а також наносити дату виготовлення продукту.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Гриби у нашому раціоні: користь та протипоказання. Світлана Фус. 26 вересня 2020 16:30. URL:<https://tsn.ua/lady/zdorovye/zdorovyi-obraz-zhizni/korisni-vlastivosti-gribiv-pro-yaki-treba-znati-1633492.html>
2. Роль грибів в раціоні людини визначили вчені. URL:<https://racurs.ua/n149794-do-11-moroza-na-zapade-i-dojdi-na-vostoke-pogoda-na-2-fevralya-karta.html>
3. Користь і шкода грибів для організму людини, калорійність. URL:<https://ideas-center.com.ua/?p=4742>
4. Консервування грибів на зиму в банках: підготовка і стерилізація. Як консервувати гриби в домашніх умовах. URL:<https://ua.knowwoow.com/gribi/3942-konservuvannja-gribiv-na-zimu-v-bankah-pidgotovka.html>
5. Правила безпеки при вживанні грибів 20.10.15. URL:[http://kakhovka-rada.gov.ua/ua/pravila\\_bezpeki\\_pri\\_vzhivanni\\_gribiv](http://kakhovka-rada.gov.ua/ua/pravila_bezpeki_pri_vzhivanni_gribiv)

**УДК: 636.09:614.31:637.051**

**КОЗАК С.С.**, магістрант

Науковий керівник – **ХІЦЬКА О.А.**, канд. вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

*sergijzk@mail.ua*

#### **ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЕЛЬМЕНІВ ВІД РІЗНОГО ВИРОБНИКА**

Анотація. Наведений аналіз оцінки якості пельменів від різного виробника за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

**Ключові слова** – напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені, національний стандарт, органолептичні показники, фізико-хімічні показники..

Сучасні тенденції у харчуванні населення все більше орієнтовані на розвиток ринку швидких і легких у приготуванні продуктів, які одночасно мають високу харчову цінність і доступні для пересічного споживача. М'ясні напівфабрикати є одним із сегментів ринку продуктів швидкого приготування, що розвивається дуже активно [1].

Пельмені – це вироби із прісного тіста з начинкою з м'ясного фаршу з сіллю та спеціями, піддані заморожуванню. Технологічний процес виробництва заморожених пельменів з м'ясом включає операції приготування тіста, приготування фаршу, формування, заморожування, фасування та пакування.

Оцінку якості пельменів трьох зразків від вітчизняного виробника проводили за органолептичними та фізико-хімічними показниками, передбаченими у національному законодавстві [2, 3]. З органолептичних показників визначали зовнішній вигляд, смак та запах, консистенцію, вигляд виробів на розрізі до та після варіння (табл. 1) [4].

**Таблиця 1 – Органолептичні показники пельменів**

Назва показника	Пельмені		
	Зразок № 1	Зразок № 2	Зразок № 3
Зовнішній вигляд	Сформовані вироби округлої форми, поверхня чиста, без деформацій, оболонка без розривів	Сформовані вироби округлої форми, поверхня чиста, відмічалися тріщини оболонки окремих виробів, що оголювало начинку.	Сформовані вироби округлої форми, поверхня чиста, без деформацій, оболонка без розривів
Смак і запах	Варені пельмені мають приємний смак, слабо	Варені пельмені мають приємний смак,	Варені пельмені мають приємний смак,