

УДК 664.1

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ РЕАЛИЗУЕМОЙ В Г. МИЧУРИНСКЕ

Каранян Изабелла Кареновна,
доцент, кафедры технологии пищевой
продукции и товароведения к.с-х.н.,
E-mail: ikar58@bk.ru

Волкова Наталья Алексеевна
Студентка 5 курса
Плодоовощного института им. И.В.Мичурина

Мичуринский государственный аграрный университет
г. Мичуринск, РФ

Аннотация: В статье рассматривается спрос и предложение овощной икры на потребительском рынке г. Мичуринска. Дана сравнительная оценка качество кабачковой икры различных производителей.

Ключевые слова: качество, ассортимент, потребительский рынок, кабачковая икра

Плоды, овощи и продукты их переработки играют важную роль в питании человека и многие россияне, перерабатывая плоды и овощи, выращиваемые на своих дачных и приусадебных участках, потребляют их всегда в больших количествах. Ученые и технологи разрабатывают рецептуры и технологии на фруктово-овощные полуфабрикаты и продукты питания с их применением для здорового, профилактического и функционального питания [1, 3, 6-12]. Традиционно в РФ к мясным блюдам подают кабачковую икру. Практически круглогодично на нашем продовольственном рынке присутствуют различные продукты переработки плодов и овощей. Однако для получения переработанных плодов и овощей в промышленных условиях обычно используется сырье не лучшего качества. Как правило, на промпереработку поступает перезревшее сырье, имеющее те или иные дефекты и т.п. [4, 5].

Кроме того, что блюда из кабачков вкусные, они еще и полезные. В первую очередь это средство при различных отеках. Кабачки обладают противоаллергическими, противоанемическими свойствами, стимулируют перистальтику кишечника и опорожнения желчного пузыря. Полезность кабачков обусловлена благоприятным соотношением натрия и калия, обилием жидкости, сравнительно небольшим количеством грубых пищевых волокон и малой калорийностью [2].

Исследования проводились на потребительском рынке Мичуринского района в период с 2017 по 2020 год. Кабачковую икру можно увидеть далеко не в каждом магазине. Так, например, в магазинах сельской местности кабачковая икра встречается редко, так как жители часто изготавливают ее в домашних условиях.

Ассортимент кабачковой икры на рынке Мичуринского района представлен следующими производителями: «Казачьи разносолы» ОАО «Багаевский консервный завод», Ростовская обл.; «Кубанское разносолъе» ООО «Балтимор-Краснодар» Краснодарский край; «Гарнирио» г Республика Беларусь; «Давыдовский продукт» Воронежская обл; «Балтимор»; Краснодарский край; ООО «Балтимор-Краснодар»; «Sunfil», Могилевская обл.,

ОАО «Могилев-Подольский консервный завод»; г. Острогожск, Воронежская обл., ООО «Острогожские консервы»; «Lorado», Воронежская обл., ООО «Нижнекислянский молочно-консервный завод»; «Консерватория вкуса», Белгородская обл., ООО «Агрокомбинат Борисовский».

И конечно кабачковая икра произведенная в г.Мичуринске на консервном заводе «М-КОНС-1», которая к сожалению реализуется только в специализированных магазинах.

Для того чтобы выявить спрос на кабачковую икру было проведено анкетирование в Мичуринском районе. В результате чего выяснили, что: 60% потребителей предпочитают икру из кабачков, 25%-икру из баклажан и всего лишь 15% предпочитают икру из свеклы (рис.1).

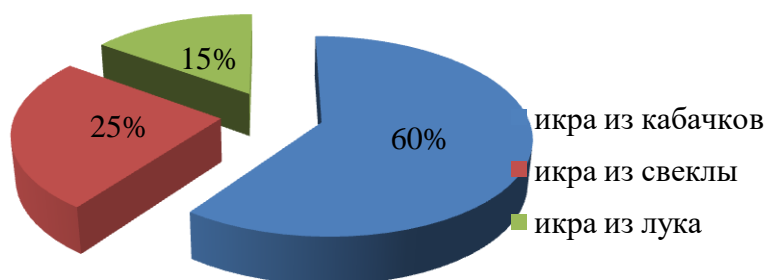


Рисунок 1- Предпочтение потребителей овощной икры по видам.

В Мичуринске потребитель предпочитает кабачковую икру, произведенную на консервном заводе «М-КОНС-1». Но кроме этого потребители предпочитают кабачковую икру марки «Балтимор»-25%, затем «Давыдовский продукт» 20%, «Lorado»-14%, «Sunfil»-16% (рис.9). Меньше всего потребителям известны такие марки как, «Казачьи разносолы», «Кубанское разносолъе» (рис.2).

50% из опрашиваемого населения при покупке кабачковой икры прежде всего обращают внимание на цену, 20% - на производителя, 30% предпочитают выбирать икру, обращая внимание прежде всего на упаковку (рис.3).

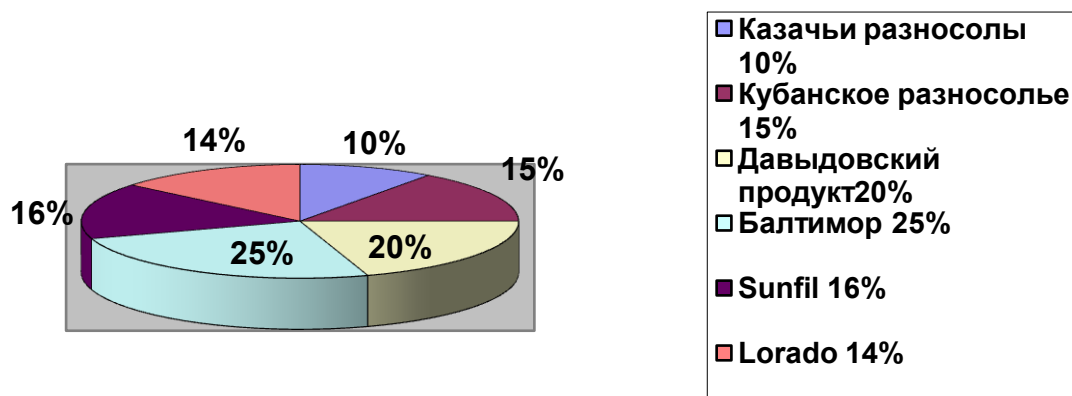


Рисунок 2- Предпочтение потребителей кабачковой икры по маркам.

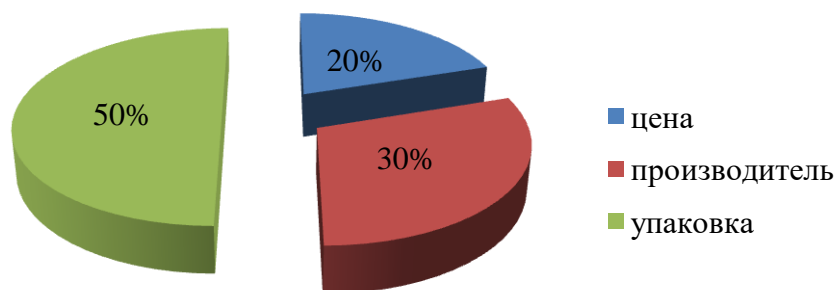


Рисунок 3- Обращение внимания потребителей при покупке кабачковой икры.

Исследования показали, что ассортимент кабачковой икры на рынке Мичуринского района небольшой.

Нами проведена сравнительная оценка качества пяти образцов кабачковой икры разных производителей реализуемых в г.Мичуринске. Исследовались такие показатели, как внешний вид и консистенция, вкус, цвет, запах. Показатели сравнивались с ГОСТ 2654-17 «Консервы. Икра овощная. Технические условия».

Исследования были проведены в учебно-исследовательской лаборатории продуктов функционального питания (ЛПФП) ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, химические анализы проводили в комплексной научно-испытательной лаборатории сельскохозяйственной и пищевой продукции ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Использовалась разработанная 10-ти балльная шкала. Дегустационной комиссией каждый показатель оценивался по 5-балльной шкале с использованием коэффициентов значимости.

Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1

Балльная оценка органолептических показателей качества кабачковой икры.

Наименование показателей	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5
1	2	3	4	5	6
Внешний вид К=0,4	4,3 1,72	5,0 2	3,7 1,48	4,0 1,6	4,7 1,88
Вкус К=0,5	4,0 2,0	4,7 2,35	4 2	4,3 2,15	4,3 2,15
Цвет К=0,3	4,3 1,29	5,0 1,5	4 0,8	3,3 0,99	4,3 1,29
Консистенция К=0,4	4,3 1,72	5,0 2,0	3,3 0,99	4 1,6	4,7 1,88
Запах К=0,3	4,3 1,29	4,7 1,41	4,3 1,29	4,7 1,41	4,3 1,29
Состояние упаковки К=0,1	5,0 0,5	5,0 0,5	5 0,5	4,3 0,43	4,7 0,47
Общий балл	8,5	9,7	7,1	8,2	9,0
Уровень качества	хорошее	отличное	удовлетв.	хорошее	отличное

Исследования органолептических показателей кабачковой икры показали, что образцы № 2 ООО «М-КОНС-1» и № 5 «Давыдовский продукт» соответствуют отличному качеству, а образец №3 «Кубанское разносолъе»

ного происхож- дения	жено	жено	жено	жено	жено	ется
----------------------------	------	------	------	------	------	------

Сравнивая органолептические и физико-химические показатели исследуемых образцов, мы пришли к выводу, что все образцы соответствуют нормативному документу, по которому произведена продукция и информации на маркировке.

Но отличным качеством обладают образцы № 2 Икра из кабачков уваренных Изготовитель: ООО «М-КОНС-1», г.Мичуринск-Наукоград РФ, ул.2я Революционная, 2а и образец № 5 «Давыдовский продукт» Изготовитель: Воронежская обл., с.Давыдовка, в составе которых отсутствует пшеничная мука.

Потребитель должен более внимательно рассматривать маркировку продукции и лучше не покупать кабачковую икру, в состав которой входит мука. Изменения в улучшении качества продукта должны вестись не только в финансовых вложениях и модернизации производства всей пищевой промышленности, но и во внедрении в подсознание производителя чувства ответственности за реализуемую продукцию. Только такая продукция будет конкурентоспособной на потребительском рынке.

Список литературы

1. Блинникова О.М. Необходимость использования ягод актинидии коломикта в производстве функциональных пищевых продуктов / О.М. Блинникова // Вопросы питания. - 2016. - Т. 85. - № S2. - С. 181-182.

2. Винницкая В.Ф. Технология функциональных и специализированных продуктов питания с использованием адаптивного сортифта местного растительного сырья: монография / В.Ф. Винницкая, О.В. Перфилова. –

Мичуринск: изд-во Мичуринского государственного аграрного университета, 2018. – 184 с.

3. Влияние овощных порошков на реологические свойства теста и хлеба из пшеничной муки / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, К.В. Парусова, И.П. Евдокимова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2016. - № 1. - С. 71-79.

4. Каранян И.К. Проблемы фальсификации продуктов переработки овощей на современном потребительском рынке / И.К. Каранян, Л.Н. Влазнева // Сб.: Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: материалы международной научно-практической конференции, посвященной 25-летию факультета технологии и товароведения Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I. – Ч. II. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2018. - С.316-320

5. Каранян И.К. Биологически активные вещества в продуктах переработки плодов облепихи / И.К. Каранян, Д.А. Гуркин // Сб.: Перспективы развития интенсивного садоводства: материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной памяти ученого-садовода, доктора сельскохозяйственных наук, профессора, лауреата Государственной премии РФ, заслуженного деятеля науки РСФСР В.И. Будаговского. - Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета, 2016. - С. 63-66.

6. Перфилова О.В. Технологические особенности производства фруктового полуфабриката из вторичного сырья сокового производства / О.В. Перфилова / Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 56-60.

7. Перфилова О.В. Яблочные выжимки как источник биологически активных веществ в технологии продуктов питания / О.В. Перфилова // Новые технологии. - 2017. - № 4. - С. 65-71.

8. Патент 2497390 С1. Российская Федерация, МПК А23L 1/30, А23G 3/00. Способ производства тыквенно-марципановых плиток для функционального питания: № 2012114742/13: заявл. 12.04.2012: опубл.: 10.11.2013 / Ю.Г. Скрипников, В.Ф. Винницкая, Д.В. Акишин, О.В. Перфилова, М.Ю. Коровкина.

9. Потапова А.А. Мучные кондитерские изделия, обогащенные эссенциальными микронутриентами овощного сырья / А.А. Потапова, О.В. Перфилова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2014. - № 4 (4). - С. 50-54.

10. Патент 2411731 С1. Российская Федерация, МПК А21D 13/08. Способ приготовления кексов с фруктовыми и овощными порошками из выжимок от соков прямого отжима: № 2009127197/13: заявл. 14.07.2009: опубл. 20.02.2011. / О.В. Перфилова, Ю.Г. Скрипников, В.Ф. Винницкая.

11. Патент RU 2494644 С1. Российская Федерация, МПК А23L 1/212, А23L 1/214, А23L 1/2165, А23L 1/29. Способ производства хлопьев из топинамбура: № 2012112180/13: заявл. 29.03.2012: опубл. 10.10.2013/ В.Ф. Винницкая, Д.В. Акишин, С.И. Данилин, О.В. Перфилова, С.С.Комаров.

12. Технология переработки яблок на сок прямого отжима и пюре / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2016. - № 3 (11). - С. 82-85.

UDC 664.1

**RESEARCH QUALITY OF CABBAGE CAVIAR IMPLEMENTED IN G.
MICHURINSK**

Karanian Isabella Karenovna,

Ph. D. of agricultural Sciences, associate Professor,

E-mail: ikar58@bk.ru

Volkova Natalya Alekseevna

5 year student

5th year student

Fruit and vegetable Institute. I. V. Michurina

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, Russia

Resume: The article deals with the supply and demand of vegetable caviar in the consumer market of Michurinsk. A comparative assessment of the quality of squash caviar of various manufacturers.

Keywords: quality, assortment, consumer market, squash caviar