

УДК 664.7

**КАЧЕСТВО ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ РЕАЛИЗУЕМОЙ НА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ Г. МИЧУРИНСКА**

Каранян Изабелла Кареновна

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Мичуринский государственный аграрный университет

ikar58@bk.ru

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье дана сравнительная оценка качества образцов гречневой крупы различных производителей реализуемых на потребительском рынке г.Мичуринска.

Ключевые слова: качество, фальсификация, потребительский рынок, гречневая крупа

Уровень потребления круп сегодня в России непрерывно растет. Высокие потребительские показатели круп (в частности гречневой крупы) обусловлены их физико-химическими и биологическими свойствами: они отличаются высоким содержанием питательных веществ, особенно белков и углеводов [5-7, 9, 10].

К сожалению поступающее на перерабатывающее предприятие зерно не всегда соответствует требуемым показателям качества. Вследствие этого зерно перерабатывают со значительными дефектами и отступлениями от стандартов, что, в свою очередь, ведет к производству круп с различного рода дефектами. Кроме того, на современном потребительском рынке остро стоит вопрос о реализации фальсифицированных круп, поэтому изучение качества реализуемой крупы является актуальным [1-4, 8].

Нами проведена оценка качества 5-ти образцов гречневой крупы, реализуемых в г. Мичуринске. Органолептическая оценка проводилась с использованием разработанной 10 балльной шкалой дегустационной комиссией из пяти человек. Для оценки качества потребительских свойств, гречневой крупы, было взято 50 мл воды и 10г крупы (каждого образца), 50 мл воды нагрели до кипения и поместили в нее 10гкрупы, зафиксировали время варки. После того как крупа сварилась и остыла, была проведена оценка каши по органолептическим показателям. Кроме этого, были исследованы физико-химические показатели по стандартным методикам.

Результаты органолептической оценки качества гречневой крупы представлены в таблице 1, а физико-химические исследования представлены в таблице 2.

Таблица 1

Результаты органолептической оценки качества гречневой крупы

№ образца	Упаковка	Цвет	Запах	Вкус	Общая оценка	Уровень качества
Коэффициент значимости	0,3	0,6	0,5	0,6		
Образец №1	3,7±0,36 1,1	2 1,2	2 1,0	2 1,2	4,5	Не удовл.
Образец №2	3,7±0,36 1,1	4,3±0,43 2,6	3,7±0,36 1,9	4,3±0,43 2,6	8,2	Хорош.
Образец №3	5,0 1,5	4,7±0,46 2,8	4,7±0,46 2,4	4,3±0,43 2,6	9,3	Отлич.
Образец №4	5,0 1,5	3,3±0,33 1,9	3,3±0,33 1,6	4,3±0,43 2,6	7,6	Хорошее
Образец №5	5,0 1,5	4,7±0,46 2,8	4,3±0,43 2,2	4,3±0,43 2,6	9,1	Отлич.

Таблица 2

Физико-химические показатели гречневой крупы

Образцы	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5
Показатели				
1. Содержание влаги, %, ГОСТ не более В образцах	14 13,6±0,2	14 13,5±0,1	14 13,8±0,2	14 12,9±0,2
2. Содержание доброкачественного ядра, %, ГОСТ не менее В образцах	99,35 99,7±0,1	99,35 99,5±0,2	99,35 97,8±0,2	99,35 99,8±0,3
3. Нешелушенные зерна, %, ГОСТ не более В образцах	0,3 отсутствует	0,3 отсутствует	0,3 отсутствует	0,3 отсутствует
4. Мучка, %, ГОСТ не более В образцах	не доп. отсутствует	не доп. отсутствует	не доп. отсутствует	не доп. отсутствует

5. Зараженность вредителями хлебных запасов, ГОСТ. В образцах	не доп. отсутствует	не доп. отсутствует	не доп. отсутствует	не доп. отсутствует
6. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более В образцах	3 отсутствует	3 отсутствует	3 отсутствует	3 отсутствует

Исследования показали, что образец №1 - Крупа гречневая, ядрица 1 сорт, быстро разваривающаяся. ООО «Садко», г. Тамбов,, не соответствует ГОСТ Р 55290-2012 даже по органолептическим показателям. Обнаружена качественная фальсификация. Цвет данного образца не свойственный, темно-коричневый, поверхность зерна сморщенная и не ровная, то есть зерно подверглось жарке, а не пропариванию, запах крупы не свойственный, сильно выражен запах прожаренного зерна, вкус горьковатый.

Результаты оценки показали, что образцы №2 «Увелка», №3 «Элитная», №5 ООО «Миристалл Трейдинг» соответствуют ГОСТ Р 55290-2012, ядрице 1 сорта, быстроразваривающейся.

Образец под номерами 4 «Чудесный край» соответствуют третьему сорту, так как содержат большое количество колотых ядер, это связано с тем, что процесс сортировки зерна был не достаточно точным и правильным, в результате зазор в вальцедековом станке измельчал крупную фракцию зерна. Содержание доброкачественного ядра у данного образца равен 97,8%, вместо 99,2% (1 сорт). У третьего сорта гречневой крупы содержание доброкачественного ядра не должно быть меньше 97,5%. На упаковке написан 1 сорт. Следовательно, у образца № 4 так же обнаружена качественная и информационная фальсификация.

Результаты исследований потребительского рынка гречневой крупы показали, что в последние годы данный продукт пользуется устойчиво высоким спросом, хотя в последнее время цены на гречневую крупу резко возросли. В тоже время качество реализуемых круп часто не соответствует стандарту. Условия хранения и реализации круп на потребительском рынке г. Мичуринска так же часто нарушаются. Все это говорит о том, что необходимо более тщательно соблюдать и выдерживать основные параметры технологии производства гречневой крупы на перерабатывающих предприятиях. А в торговых предприятиях, при приемке товаров, необходимо строго следить за качеством поступающих и реализуемых круп.

Список литературы:

1. 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.

2. Каранян И.К. Фальсификация вареных колбасных изделий реализуемых на современном потребительском рынке / И.К. Каранян // Сборник научных трудов, посвященных 85-летию Мичуринского государственного аграрного университета. Сб. науч. статей в 4-х томах. Под редакцией В.А. Бабушкина.– Мичуринск, 2016. – С. 309-314.

3. Куликов И.М. Продовольственная безопасность: проблемы и перспективы / И.М. Куликов, И.А. Минаков // Scientific Papers. Series: Management, Economic Engineering and Rural Development. - 2019. - Т. 19. - № 4. - С. 141-147.

4. Пашкова Е.Ю. Анализ рынка и качество гречневой крупы, реализуемой ЗАО «Тандер» магазином «Магнит» / Е.Ю. Пашкова, Е.В. Дулова // Журнал «Известие Самарской государственной сельскохозяйственной академии». – 2009. - № 4.

5. Перфилова О.В. Новые технологии продуктов для здорового питания населения Тамбовской области / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 51-55.

6. Сухарева Т.Н. Творог, обогащенный гречкой ядрицей / Т.Н. Сухарева, О.Г. Болдырева // Материалы международной студенческой научной конференции «Молодежный аграрный форум-2018». – Белгород, 2018. – С. 334.

7. Улучшение качества традиционных продуктов питания / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, О.Г. Власова, А.А. Зеленская, Д.Н. Немытова // Сб.: Импортзамещающие технологии и оборудование для глубокой комплексной переработки сельскохозяйственного сырья: материалы I Всероссийской конференции с международным участием, 2019. - С. 352-357.

8. Assessment of developing of the grain market stability / A.V. Nikitin, A.A. Verkhovtsev, N.Y. Kuzicheva, N.P. Kastornov // International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering. - 2019. - Т. 8. - № 9. - С. 2089-2096.

9. Krasnikova E.S. The influence of composite flour mixtures on *saccharomyces cerevisiae* biotechnological properties and bread quality / E.S. Krasnikova, A.V. Krasnikov, V.A. Babushkin // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. - 2020. - С. 22008.

10. Rudik F.Ya. Decontamination of grain by ultrasound / F.Ya. Rudik, N.L. Morgunova, E.S. Krasnikova // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. conference proceedings. Krasnoyarsk Science and

Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. - 2020. - C. 22022.

UDC 664.7

**THE QUALITY OF BUCKWHEAT SOLD ON THE CONSUMER
MARKET OF MICHURINSK**

Karanian Isabella Karenovna

Ph. D. of Agricultural Sciences, Associate Professor

ikar58@bk.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Abstract. The article provides a comparative assessment of the quality of buckwheat samples from various manufacturers sold on the consumer market in Michurinsk.

Keywords: quality, falsification, consumer market, buckwheat.