

УДК 664.68

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КЕКСОВ РЕАЛИЗУЕМЫХ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Каранян Изабелла Кареновна

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

ikar58@bk.ru

Дергачев Андрей Александрович

магистрант

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В настоящее время на потребительском рынке часто встречается фальсифицированная продукция, в том числе и мучные кондитерские изделия. Поэтому тема наших исследований является актуальной. В статье исследовано качество 5-ти образцов кекса различных производителей, реализуемого на потребительском рынке Тамбовской области.

Ключевые слова: потребительский рынок, фальсификация, качество, кексы.

Кондитерская отрасль является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности, которая предлагает современному потребителю широкий ассортимент мучных и сахаристых кондитерских изделий, в том произведенных по инновационным технологиям с применением нетрадиционного сырья [1-5, 9-13, 15].

Качество мучных кондитерских изделий, в первую очередь зависит от сырья. Поступающее на предприятие сырье должно всегда соответствовать требуемым параметрам, иначе, продукт будет с уже программируемыми дефектами и более низкого качества. В свою очередь, при нарушении условий транспортирования, приемки, хранения и реализации продукции на современном потребительском рынке вопрос о сохранении качества кондитерских изделий стоит открыто [6, 14].

Кексы – это изделия отличающиеся приятным вкусом, в состав которых могут входить различные дополнительные продукты: изюм и другие сухофрукты, цукаты, орехи, какао-порошок, ванилин. Выпекаются кексы как правило удлинённой, либо круглой формы, а сверху посыпаются сахарной пудрой [7, 8]

Актуальность выбранной темы в том, что мучные кондитерские изделия, в том числе и кексы, являются традиционным для российского рынка продуктом и занимают первое место по продажам среди всех видов кондитерских изделий, а за качеством их необходим строгий контроль.

Нами были поставлены следующие задачи исследований:

- определить качество пяти образцов кекса различных производителей по органолептическим и физико-химическим показателям;
- сравнить показатели качества 5-ти исследуемых образцов с действующим стандартом;
- провести балльную оценку качества исследуемых образцов кексов;
- определить оптимальное соотношение качества и цены у реализуемых образцов кекса.

Объектами исследований являлись:

образец №1 кекс бисквитный клубничный, изготовитель ЗАО «Русский бисквит», Вологодская обл., г. Череповец;

образец №2 кекс «Тортини» с джемом из лесных ягод, изготовитель ЗАО «Махариши Продактс», Московской области, г. Фрязино;

образец №3 кекс «Хлебный Спас» с виноградом сушёным, изготовитель ООО «Диал - К», Калужская обл., г. Спас-Деменск;

образец №4 кекс с шоколадной начинкой «Магдаленас», изготовитель ООО «Харрис СНГ», Московская обл., г. Солнечногорск

образец №5 кекс с изюмом, изготовитель ООО «Любимые продукты», Тамбовская обл.

Оценка качества кексов проводилась по следующим показателям: органолептические: состояние упаковки, внешний вид, вид на изломе, вкус, запах, физико- химические: щёлочность, массовая доля зольности, массовая доля влаги, массовая доля редуцирующих веществ и общего сахара.

Для оценки органолептических показателей качества кексов была разработана 10- балльная шкала. Дегустация проводилась комиссией в составе 5 человек.

Исследования показали, что отличным качеством обладали образцы №1 Кекс бисквитный клубничный, изготовитель ЗАО «Русский бисквит», Волгоградская обл., (9,3 балла) и №2 Кекс «Тортини» с джемом из лесных ягод, изготовитель ЗАО «Махариши Продактс», Московская обл., (9,6 баллов).

Образец №4 кекс с шоколадной начинкой «Магдаленас», изготовитель ООО «Харрис СНГ», имел хорошее качество, т.к. запах у него менее ароматный, форма правильная, но с небольшими заминами.

Образец №3 кекс «Хлебный Спас» с виноградом сушёным, изготовитель ООО «Диал - К», имел удовлетворительное качество, т.к. запах приятный, но слабо выраженный, вкус менее сладкий, не выраженный, с сушёным виноградом, форма неровная, с заминами, вид на изломе – изделие имеет большую крошливость, сильная разрыхленность.

Сводная таблица дегустационной оценки кексов

Показатели с учетом коэф. весомости	Образцы				
	№1	№2	№3	№4	№5
Состояние упаковки (K=0,1)	4,8±0,32 0,48	4,8±0,32 0,48	4,8±0,32 0,48	4,8±0,32 0,48	Снят с дегустации
Вид на изломе (K=0,4)	4,8±0,32 1,92	4,8±0,32 1,92	2,6±0,48 1,04	4,4±0,48 1,76	
Вкус (K=0,6)	4,8±0,32 2,88	4,8±0,32 2,88	4,4±0,48 2,64	4,6±0,48 2,76	
Запах (K=0,5)	4,2±0,32 2,1	4,8±0,32 2,4	4,6±0,48 2,3	4,4±0,48 2,2	
Форма (K=0,4)	4,8±0,32 1,92	4,8±0,32 1,92	3,2±0,32 1,28	4,4±0,48 1,76	
Общая оценка	9,3	9,6	7,7	8,9	
Уровень качества	Отличное	Отличное	Удовл.	Хорошее	

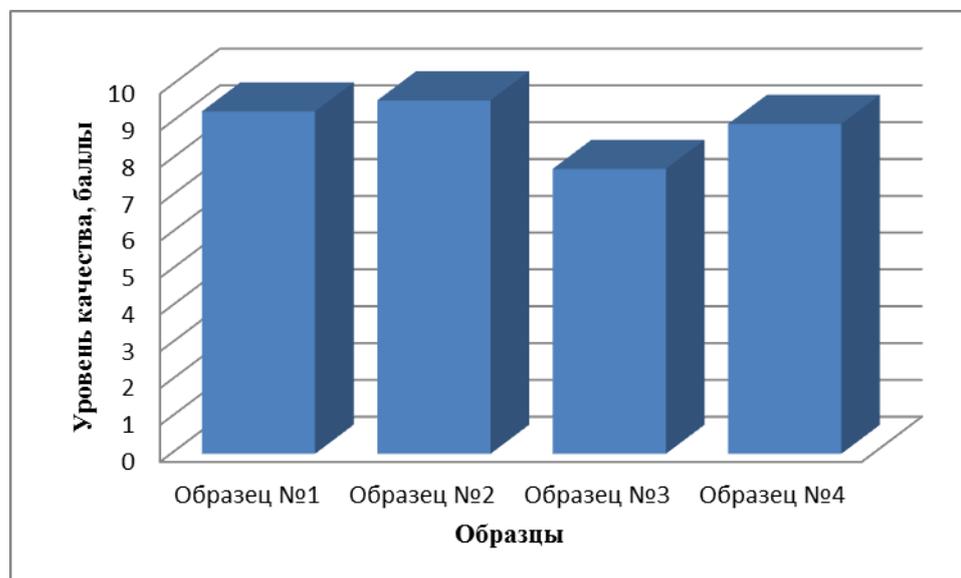


Рисунок 1 - Сравнительная диаграмма уровней качества образцов по результатам дегустации

А образец №5 кекс с изюмом, изготовитель ООО «Любимые продукты» вообще не соответствует стандарту, т.к. у него слабо выраженный посторонний запах, вкус пресный, почти безвкусный, форма не правильная, с небольшими

заминами. Вид на изломе - не пропеченное изделие со следами непромеса и закала с неоднородной пористостью. Упаковка у данного образца деформированная, непривлекательная, маркировка не соответствует стандарту и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Такую продукцию не должны допускать в реализацию. На качество кексов существенное влияние оказывает организация торгово-технологического процесса на предприятиях торговли. Именно организация контроля качества кекса на предприятии дает возможность сохранять его качество. Необходим более строгий контроль качества при транспортировании, разгрузке, приемке товара, текущий контроль при хранении мучных кондитерских изделий продукции и санитарного состояния предприятия, контроль качества реализуемой продукции.

Список литературы:

1. Блинникова, О.М. Использование сушеных ягод жимолости для обогащения пищевых продуктов / О.М. Блинникова // Сб.: Импортзамещающие технологии и оборудование для глубокой комплексной переработки сельскохозяйственного сырья: материалы I Всероссийской конференции с международным участием, 2019. - С. 375-381.

2. 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.

3. Блинникова, О.М. Повышение пищевой ценности овсяного печенья / О.М. Блинникова, И.М. Новикова, Л.Г. Елисеева // Сб.: Современные проблемы техники и технологии пищевых производств. Материалы XX Международной научно-практической конференции. - 2019. - С. 75-78.

4. Блинникова, О.М. Товароведная оценка плодов рябины обыкновенной как источника ценных микронутриентов при производстве продуктов функционального назначения / О.М. Блинникова // Вестник

Мичуринского государственного аграрного университета. - 2013. - № 1. - С. 89-93.

5. Блинникова, О.М. Ягоды жимолости - ценное сырье для функциональных пищевых продуктов / О.М. Блинникова, Л.Г. Елисеева // Вопросы питания. - 2016. - Т. 85. - № S2. - С. 182.

6. Использование функциональных ингредиентов производстве кондитерских изделий / А.Г. Нечепорук, Е.Н. Третьякова, А.А. Нечепорук, А.С. Ратушный // Сборник научных трудов, посвященный 85-летию Мичуринского государственного аграрного университета. - В 4-х томах. - Мичуринск, 2016. - С. 245-249.

7. Каранян, И.К. Ассортимент зефира реализуемого на потребительском рынке г. Мичуринска / И.К. Каранян, К.С. Попова // Наука и Образование. - 2019. - Т. 2. - № 2. - С. 249.

8. Каранян, И.К. Качество зефира реализуемого на потребительском рынке г. Мичуринска / И.К. Каранян, К.С. Попова // Наука и Образование. - 2019. - Т. 2. - № 2. - С. 250.

9. Новикова, И.М. Использование плодово-ягодного сырья в кондитерском производстве / И.М. Новикова, О.М. Блинникова // Наука и Образование. - 2018. - Т. 1. - № 1. - С. 52.

10. Новикова, И.М. Основные тенденции использования плодово-ягодного сырья в кондитерском производстве / И.М. Новикова, О.М. Блинникова, Л.Г. Елисеева // Сб.: Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XX Международной научно-практической конференции, 2019. - С. 255-257.

11. Разработка инновационной ресурсосберегающей технологии переработки фруктов и овощей / О.В. Перфилова, Г.О. Магомедов, В.А. Бабушкин, Ю.А. Бочарова, А.В. Озерова // Наука и Образование. - 2019. - Т. 2. - № 1. - С. 40.

12. Разработка нового ассортимента полуфабрикатов и продуктов питания из вторичного фруктового сырья / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, Г.О.

Магомедов, М.Г. Магомедов, А.В. Польшкова // Сб.: Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания: материалы I Национальной научно-технической конференции с международным участием, электронный ресурс, 2018.

13. Социальная значимость создания продуктов для здорового и функционального питания с использованием вторичного фруктово-овощного сырья / Перфилова О.В., Магомедов Г.О., Бабушкин В.А., Власова О.Г., Зеленская А.А. // Наука и Образование. - 2019. – Т. 2. - № 1. - С. 41.

14. Требования к показателям качества и безопасности сахарного печенья / Т.Н. Сухарева, З.Ю. Родина, К.М. Рязанова [и др.] // Сб.: Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XX Международной научно-практической конференции, 2019. - С. 339-340.

15. Production technology and mathematical method for modeling the formulation of fruit and jelly candies enriched with collagen / O.M. Blinnikova, V.A. Babushkin, V.V. Akindinov [et al] / В сборнике: IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. – Krasnoyarsk: Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations, 2020. - С. 52036.

UDC 664.68

**ASSESSMENT OF THE QUALITY OF CUPCAKES SOLD IN THE
CONSUMER MARKET OF THE TAMBOV REGION**

Karanyan Isabella Karenovna

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

ikar58@bk.ru

Dergachev Andrey Alexandrovich

undergraduate

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation. Currently, counterfeit products, including flour confectionery, are often found on the consumer market. Therefore, the topic of our research is relevant. The article examines the quality of 5 samples of cupcake from different manufacturers sold in the consumer market of the Tambov region.

Key words: consumer market, falsification, quality, cupcakes.