

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НОВЫХ ВИДОВ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Варыгина И.Г.,

Воробьева О.Ф.,

Мантрова А.С..

*ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет»
Институт экономики и управления
Кафедра « Торговое дело и товароведение»*

Роль макаронных изделий в рационе питания - причем практически во всем мире - трудно переоценить. Они имеют высокую питательную ценность, хорошую усвояемость, быстро развариваются, хорошо перевозятся и сохраняются, поэтому спрос на них достаточно стабилен. В последние годы ассортимент макаронных изделий резко возрос благодаря использованию дополнительного сырья в качестве обогатителей и улучшителей качества. Этим сырьем выступают общепризнанные добавки - такие, как овощные порошки и пасты, яйцепродукты, продукты переработки молока, витамины и красители.

Нам было предложено провести экспертизу макаронных изделий с добавлением тыквенного порошка – новой продукции производственного цеха «Калейдоскоп МНН» г. Тамбов.

Цель этой работы: определить качество и потребительские свойства макаронных изделий с добавлением тыквенного порошка. Для этого была проведена органолептическая и физико-химическая экспертиза 5-ти образцов, отличающихся между собой по размеру частиц тыквенного порошка, используемого как дополнительное сырье при производстве и типу сушки – естественной и конвективной.

Результаты органолептической оценки представлены в таблице:

Таблица - органолептическая оценка

Показатели	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция	Состояние варочной воды
Коэффициент весомости	К=5	К=3	К=2	К=5	К=3	К=2
Образец №1 200 мкм, ест. сушка	3	3	4,1	4	3	2,6
	15	9	8,2	20	9	5,2
Образец №2 140 мкм	3,3	4,1	3,3	3,6	3,5	3,1
	16,5	12,3	6,6	18	10,5	6,2
Образец №3 100 мкм	3,3	4,3	3,6	3,6	3,6	3,8
	16,5	12,9	7,2	18	10,8	7,6
Образец №4 71 мкм	3,5	4,1	3,6	3,8	3,3	2,8
	17,5	12,3	7,2	19	9,9	5,6
Образец №5 200 мкм, конв. сушка	2,8	3,6	4,1	4,3	3,6	3,8
	14	10,8	8,2	21,5	10,8	7,6

Описание образцов

Внешний вид: поверхность гладкая, изделия сильно слипшиеся с образованием комьев; форма правильная, исключение лишь в образце №1 - боковые стороны утолщенные, выгнутые.

Цвет: однотонный, равномерный от светло-желтого до темно-желтого, в зависимости от размера частиц тыквенного порошка в образцах. Так, самый темный цвет у образцов №1 и №5, самый светлый у образца №3.

Вкус и запах: свойственные данному продукту, без посторонних привкусов и запахов, От ярко выраженного до слабо выраженного, в зависимости от размера частиц тыквенного порошка. Ярко выражены вкус и аромат у образцов №1 и №5, хорошо выражены у образцов №2 и №4, слабо выражены у образца №3.

Консистенция: мягкая, но не расплзающаяся,

Состояние варочной воды: вода сильно мутная, с осадком.

У всех образцов выявлены серьезные дефекты внешнего вида, консистенции и состояния варочной воды. Причиной этих дефектов является низкое качество основного сырья, используемого при производстве, а именно, повышенная автолитическая активность пшеничной муки.

Нами была проведена физико-химическая экспертиза представленных образцов для определения содержания влаги, кислотности и количества сухих веществ, перешедших в варочную воду.

Результаты анализов показали, что содержание влаги в образцах №1, №2, №3 и №4 соответствует ГОСТу, небольшое превышение выявлено у образца №5; содержание кислот во всех образцах не превышает допустимые значения и соответствует ГОСТу; содержание сухих веществ, перешедших в варочную воду у образцов №1, №2, и №4 значительно превышают допустимые ГОСТом значения, в образцах №3 и №5 количество сухих веществ, перешедших в варочную воду не превышает допустимые значения и соответствует требованиям ГОСТа.

На основе результатов, полученных при проведении экспертизы органолептических и физико-химических показателей, мы пришли к следующему выводу: использование муки низкого качества с высокой автолитической активностью, привело к появлению значительных дефектов, из-за чего продукт обладает очень низкими потребительскими свойствами и не способен удовлетворить потребности потенциальных потребителей.

Для того, что продукт имел высокие потребительские свойства необходимо уделить особое внимание качеству используемого сырья на производстве, как основного, так и дополнительного.