

# ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ДЕЯКИХ ВИДІВ ПЕЛЬМЕНІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГІВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ОДЕСИ.

*Штрахова К., магістр 2 курсу*

*Гуніч В.В., к.вет.н., доцент*

*Одеський державний аграрний університет*

**Актуальність проблеми.** Існуючий в Україні ринок заморожених продуктів розвивається за світовими нормами і принципами, тому почалося динамічне зростання обсягів продажів і асортименту – 15-20% щороку. Пельмені наповнюють ринок заморожених продуктів – напівфабрикатів. Сьогодні в Україні маємо близько двох десятків потужних підприємств із добре відомими торговими марками, які, в тому числі, вийшли на зовнішній ринок. Для споживачів – швидкий, якісний і порівняно недорогий спосіб харчування. Водночас через падіння платоспроможності населення починає віддавати переваги більш дешевим напівфабрикатам. Зросло споживання продукції середньої і нижньої цінової категорій, у тому числі небрендових напівфабрикатів і швидкозаморожених страв власних марок роздрібних торгових мереж

У зв'язку зі вступом України до СОТ проблеми якості харчової продукції та питання, пов'язані зі створенням і впровадженням системи менеджменту якості, набувають надзвичайної актуальності. Зазначене передбачає підвищення вимог щодо якості та безпеки вітчизняної продукції, її конкурентоспроможності, гармонізації національних стандартів з європейськими та міжнародними, захисту прав споживачів як на внутрішньому, так і світовому ринках [1-6].

**Мета нашої роботи** - проведення органолептичної оцінки деяких напівфабрикатів, що реалізуються в торговельній мережі міста Одеси.

**Матеріали і методи досліджень.** В роботі використано 4 фірми з виробництва пельменів:

**1 зразок** .«Пельмені на вершках (ручна робота)» (яловичина і свинина) фірма ГОСтинчик виробник ФОП «Сидорчук В. І.» (м. Рівне);

**2 зразок** «Одеса» (рецепт №7) (яловичина і свинина) виробник ТОВ «ЮГФУД» (м. Одеса);

**3 зразок** «Левада» (яловичина і свинина) виробник ТМ «Левада» (м. Одеса);

**4 зразок** «3 яловичиною» (яловичина і курка) виробник ТОВ «ФЗП» «Своя лінія» (м. Крипивицький). Використані в роботі електронні ваги, аналізатор Food Scan Lab, люміноскоп Філін – аналізатор фальсифікації продуктів.

**Результати досліджень.** Для проведення досліджень нами було придбано в торгівельній мережі м.Одеси по 4 укаковки 4 видів пельменів вищезазначених виробників. Першим нашим завданням стало визначення якості пельменів за допомогою органолептичних та лабораторних методів. При візуальному огляді зразків оцінювали зовнішній вигляд, форму, а з органолептичних показників визначали: зовнішній вигляд пельменів, вигляд на розрізі, консистенцію, запах і смак пельменів та бульйону.

Отримали такі результати оцінки якості дослідних зразків за візуальними показниками:

- **зразок №1:** значна наявність льоду на продукті, липка акуратна, але на деяких пельменях маються тріщини тіста, колір тіста білий з сірими крапками, на розрізі тістова оболонка тонка, фарш однорідний має структуру, блідо-рожевого кольору.

- **зразок №2:** незначне нашарування льоду на продукті, без розривів тістової оболонки та з незначним відставанням тіста від фаршу, колір тіста білий з сірими крапками на розрізі – тонкий, фарш кашеподібний, однорідної консистенції сіро-рожевого кольору.

- **зразок №3:** значне нашарування льоду на тісті, липка не акуратна, краї склеєні не щільно з виступаючим фаршем, тісто біло-сірого кольору, тонке, фарш кашеподібний, сірого кольору з білими вкрапленнями однакового розміру, оболонка з тіста погано відстає від фаршу..

- **зразок №4:** нашарування льоду не виражене, задовільний зовнішній вигляд, напівкруглої форми без виступів фаршу зі щільно склеєними краями, тісто тонке, фарш блідо-рожевого кольору пастоподібний, оболонка з тіста добре відстає від фаршу.

Реакцію з Люголем ми використали для визначення наявності крохмалю у фарші. Найбільша зміна кольору спостерігалась в зразку №1, далі зразок №3, трішки менше в зразку №2 і зовсім була відсутня реакція в **зразку №4**. Враховуючи ці данні найбільша кількість крохмалю була в **зразках №1** та **№3**, незначна в **зразку №2** та зовсім відсутня в **зразку №4**.

Після варки проводили оцінку зовнішнього виду бульйону та пельменів, зміну ваги сирого продукту та готового. В бульйоні **зразка №1** була велика кількість згорнутого білку та незначна кількість жиру, **зразок №2-** бульйон каламутний, пластів згорнутого білка не спостерігається, жир відсутній, **зразок №3** – невелике включення згорнутого білку та незначний вміст жиру, **зразок №4** – бульйон каламутний, незначне включення згорнутого білку та вельтка кількість жиру на поверхні бульйону.

В таблиці 1 ми наводимо масу пельменів як в сирому вигляді, так і в вареному.

Таблиця 1. - Порівняльна оцінка сирих та варених пельменів.

№ зразка	Вага до варки	Вага після варки	Різниця	
			г	%
1	14	15	1	7
2	9	12	3	33
3	10	16	6	60
4	9	10	1	7

Данні показники різниці між сирими та готовими продуктами вказує на наявність в *зразках №2 та №3* продукту, що добре вбирає в себе воду (скоріш за все рослинного походження - соя або кукурудзяний крохмаль) , тому вага при варці збільшується.

*Дегустаційна оцінка* проводилась за стандартною дев'ятибальною шкалою. Кожен показник має дев'ять рівнів якості: відмінна якість -9 балів, дуже добра – 8, добра – 7, вище від середньої – 6, середня -5, нижче від середньої – 4, незадовільна – 3, погана – 2, дуже погана – 1.

За результатами проведеної порівняльної оцінки якості пельменів за органолептичними показниками можна хробити висновок, що соковитий фарш, а саме таким він повинен бути, мали пельмені.«Пельмені на вершках (ручна робота)», «Одеса» (рецепт №7), «Левада» (яловичина і свинина). Фарш пельменів «З яловичиною» (яловичина і курка) та пельменів «Своя лінія» був не достатньо соковитим. В усіх зразках пельменів виявлено відставання тістової оболонки від фаршу.

Запах виробів відрізнявся присмаком цибулі та спецій, за винятком «Левада» (яловичина і свинина) де відчувався характерний запах яловичини. Найбільш за смаком сподобався смак «Одеса» (рецепт №7), у інших занадто був виражений смак цибулі та солі.

За результатами проведеної бальної оцінки м'ясних напівфабрикатів можна зробити висновок, що пельмені «Пельмені на вершках (ручна робота)» отримали 7 балів, «Одеса» (рецепт №7) – 8 балів, та «Левада» (яловичина і свинина) і «З яловичиною»(яловичина і курка) «Своя лінія» по 7,5 балів.

### **Висновки**

Підводячи підсумки проведеного дослідження, доцільно зробити такі висновки:

1. На сьогоднішній день ринок напівфабрикатів активно розвивається. В торгівельній мережі міста Одеси домінує продукція українських виробників; відмічається стрімке розширення асортименту напівфабрикатів, а також домінування вагової продукції, що пов'язано з більш низькою їх вартістю.
2. Досліджені зразки пельменів мають відповідну біологічну цінність і безпечність за доступною ціною.

### **Література**

1. Бойко Т. Не только пельмени и вареники / Т. Бойко // Брутто. 2008. №1. С.36-42
2. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л.Г.Віннікова. – Ізмаїл : СМІЛ, 2000. 172 с.

3. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів //Підручник. / М. М. Клименко [та ін.] ; за ред. М.М. Клименка. –К.:Вища освіта, 2006. 640 с.
4. Шубина Г. Рынок замороженных полуфабрикатов / Г. Шубина // Продукты & Ингредиенты. 2012. – №8 (94). С.14–17.
5. Шубина Г. Рынок полуфабрикатов: что делать / Г. Шубина // Продукты & Ингредиенты. 2010. №5 (69). С.38-40.
6. Шубина Г. Рынок замороженных полуфабрикатов: общая ситуация / Г.Шубина // Продукты & Ингредиенты. 2012 г. №3 (89). С.38-40.