АССОРТИМЕНТ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦОВ

RANGE AND QUALITY ASSESSMENT MARINATED CUCUMBERS

УДК 658.562

Толстова Елена Геннадьевна, старший преподаватель кафедры товароведения, сервиса и управления качеством, Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ, г. Нижний Новгород

Tolstova E.G. eg.tol@mail.ru

Аннотация

В данной статье представлены результаты оценки качества такого востребованного товара как маринованные огурцы. Рассмотрена роль овощей в питании человека. Был изучен ассортимент маринованных огурцов в одной из торговых организаций, отобраны образцы для проведения оценки их качества. Упаковка отобранных образцов и содержание маркировки соответствовало установленным требованиям. При проведении исследования определялись такие органолептические показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус. Все образцы по данным показателям соответствовали установленным требованиям. Наиболее предпочтительным по вкусовым качествам был признан образец торговой марки «6 соток».

Annotation

This article presents the results of assessing the quality of such a popular product as pickled cucumbers. The role of vegetables in human nutrition is considered. The assortment of pickled cucumbers in one of the trade organizations

was studied, samples were taken to assess their quality. The packaging of the samples taken and the content of the labeling complied with the established requirements. During the research, such organoleptic indicators as appearance, color, smell, taste were determined. All samples according to these indicators met the established requirements. The most preferable in terms of taste was recognized as a sample of the trade mark "6 acres".

Ключевые слова: овощи, маринованные огурцы, ассортимент. оценка качества, органолептические показатели.

Keywords: vegetables, pickled cucumbers, assortment. quality assessment, organoleptic indicators.

Овощи в жизнеобеспечении человека исторически играют важную роль. Нашему организму овощи нужны ежедневно, независимо от времени года. Если поздней осенью, зимой или ранней весной в рационе нашего питания традиционно снижается доля овощей, то это приводит к снижению иммунитета, из-за чего организм человека хуже сопротивляется простудам и инфекционным болезням.[1]

Значение овощей в питании многогранно. Это обусловлено генетическими особенностями организма человека, для которого требуется поставка растительного белка, клетчатки и других важных элементов. Овощи способствуют поступлению в наш организм как минеральных, так и витаминных веществ [2]. Овощи способны значительно усиливать выработку пищеварительных соков и повышать их ферментную активность.

Особое место среди всего разнообразия овощей отводится огурцам. Они очень популярны и востребованы среди населения средней полосы России. Огурцы богаты сложными органическими веществами, которые играют важную роль в обмене веществ. Огурцы содержат 95-97 % воды и ничтожно малое количество белков, жиров и углеводов. Оставшиеся 3 % включают в себя хлорофилл, каротин, витамины РР, С и В, макро- и микроэлементы, в том числе калий и магний [3].

В настоящее время во всех торговых сетях потребителям предлагаются не только свежие огурцы, но и продукты их переработки – соленые и маринованные огурцы.

Анализ ассортимента маринованных огурцов, а также организация экспертизы их потребительских свойств способствует не только улучшению качества товаров, но и наиболее полному удовлетворению потребительского спроса, формированию оптимального ассортимента, исключению фальсификации товара.

Качество консервированных маринованных огурцов в торговых организациях оценивается по комплексу органолептических показателей, таких как форма, внешний вид, цвет, запах, вкус [4].

В рамках данной исследовательской работы было проведено исследование ассортимента и качества маринованных огурцов в супермаркете «Магнит у дома». Торговый ассортимент в данной торговой организации был представлен следующими наименованиями консервированных маринованных огурцов:

1.Маринованные огурцы торговой марки «6 соток» - 680 г , 135 рублей;

2. Маринованные огурцы торговой марки «Bonduelle» - 680 г, 139 рублей;

3.Маринованные огурцы торговой марки «Lorado» - 680 г, 110 рублей;

4. Маринованные огурцы торговой марки «Дядя Ваня» - 680 г, 129 рублей;

5. Маринованные огурцы торговой марки «Кубань продукт» - 680 г, 98 рублей;

6. Маринованные огурцы торговой марки «Семейные секреты» 680 г , 117 рублей;

7. Маринованные огурцы торговой марки «KNAX» -680 г , 199 рублей;

8. Маринованные огурцы торговой марки «Три богатыря»- 680 г ,110 рублей.

Представленные данные показывают, что в данной торговой организации потребителю предлагают достаточно широкий ассортимент данного вида товара.

Для определения качества по органолептическим показателям были отобраны следующие образцы :

- маринованные огурцы торговой марки «6 соток»,
- маринованные огурцы торговой марки «Banduelle»,
- маринованные огурцы торговой марки «Lorodo».

У отобранных образцов было проверено состояние упаковки. Упаковка маринованных огурцов производится согласно требованиям ГОСТ 13799-2016 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» [5]. Чаще всего для данного вида товара используются стеклянные и металлические банки вместимостью не более 5,0 $дм^3$.

Все три образца упакованы в стеклянные банки. Упаковка чистая, без деформаций, бомбаж отсутствует. Этикетка наклеена ровно.

Маркировка отобранных образцов консервированных маринованных огурцов представлена в полном объеме, согласно требованиям ГОСТ 13799-2016 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение», эти огурцы можно допускать в продажу.

Отобранные образцы маринованных огурцов, согласно требованиям ГОСТ Р 52477-2005 «Консервы. Маринады овощные. Технические условия», имели следующие органолептические показатели [6].

Внешний вид: огурцы однородные по размеру, целые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.

Цвет: зеленый, однородный.

Консистенция: упругие с хрустящей мякотью, без пустот.

Вкус и запах: слабокислый, свойственный консервированным маринованным огурцам, умеренно соленый с ароматом пряностей, посторонние привкус и запах отсутствуют.

Полученные данные органолептических показателей отобранных образцов позволяет сделать вывод, что все три образца соответствуют установленным требованиям.

Консервированные огурцы торговой марки «6 соток» имеют следующие достоинства: насыщенный зеленый цвет, ароматные, хрустящие, имеют умеренно соленый вкус, хорошо откалиброваны по размеру.

Консервированные огурцы торговой марки «Banduelle» имеют следующие достоинства: ароматные, хрустящие, хорошо откалиброваны.

Консервированные огурцы торговой марки «Lorado» имеют следующие достоинства: ароматные, хорошо откалиброваны.

Консервированные огурцы торговой марки «Lorado» имеют следующие недостатки: соленый вкус со слабым ароматом пряностей.

В ходе исследования следует, что среди трёх выбранных образцов лучшим по органолептическим показателям является консервированные огурцы торговой марки «6 соток ».

Поэтому торговой организации можно порекомендовать увеличить в своем ассортименте количество наименований продукции данного производителя.

Литература

1. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014 - 374 с.
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с.

3. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. — М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2015. — 412 с.
4. Чижикова О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: Учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Рн/Д: Феникс, ИКЦ МарТ, 2010. - 208 с.
5. ГОСТ 13799-2016 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».
6. ГОСТ Р 52477-2005 «Консервы. Маринады овощные. Технические условия».

Literature

1. Merchandising and examination of processed fruits and vegetables: Textbook / Eliseeva LG, Ivanova TN, Evdokimova OV. - M .: Publishing and trade corporation "Dashkov and K °", 2014 - 374 p.
2. Merchandising of homogeneous groups of food products: A textbook for bachelors / L. G. Eliseeva, T. G. Rodina, A. V. Ryzhakova, etc .; ed. doct. tech. Sciences, prof. L.G. Eliseeva. - M .: Publishing and Trade Corporation "Dashkov and K °", 2014. - 930 p.
3. Raikova E. Yu. Theoretical foundations of commodity science and expertise: a textbook for bachelors / E. Yu. Raikova. - M .: Publishing and trade corporation “Dashkov and K °”, 2015. - 412 p.
4. Chizhikova O.G. Commodity research and examination of fruit and vegetable and gustatory products: Textbook in schemes / O.G. Chizhikova, E.S. Smertina, L.A. Korostyleva. - Rn / D: Phoenix, ICC March, 2010 .-- 208 p.
5. GOST 13799-2016 “By-products of fruits, vegetables and mushrooms. Packaging, labeling, transportation and storage ".
6. GOST R 52477-2005 “Canned food. Vegetable marinades. Technical conditions ".