

УДК 664.952.1

ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ОВСЯНЫХ КАШ С РАЗЛИЧНЫМИ ВКУСОВЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «РЕСУРС»

*Бучель А.В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
кафедры товароведения продовольственных товаров
и ветеринарно-санитарной экспертизы факультета
ветеринарной медицины,
Кравцова О.А., ассистент кафедры товароведения
продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной
экспертизы факультета ветеринарной медицины
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, г. Троицк, Россия*

Ключевые слова: овсяная каша быстрого приготовления, ООО «Ресурс», потребительские свойства.

В статье представлены результаты оценки потребительских свойств овсяных каш с различными вкусовыми наполнителями, вырабатываемых на предприятии ООО «Ресурс». Многочисленными исследованиями установлено, что в условиях рыночной экономики для повышения конкурентоспособности продукции контроль за потребительскими свойствами готового продукта является важной мерой предотвращающей попадания недоброкачественной продукции на рынок [1, 2, 7]. В результате исследований установлено, что анализируемые образцы овсяных каш обладали оптимальным соотношением критерия цена/качества, при этом отвечали высоким требованиям стандарта.

Введение. Овсяные каши быстрого приготовления – это сочетание пользы овсянки и превосходного вкуса натуральных фруктов и ягод. Лидером в производстве каш быстрого приготовления в Уральском регионе является крупяная компания ООО «Ресурс», которая известна широкому кругу потребителей под торговой маркой «Увелка». Продукцию этого предприятия знают не только в Российской Федерации, но и далеко за ее пределами.

Цель работы – оценка потребительских свойств овсяных каш с различными вкусовыми наполнителями, вырабатываемых на предприятии ООО «Ресурс».

В задачи исследований входило определение потребительских свойств продукта: оценка качества упаковки и полноты маркировки, определение органолептических и физико-химических показателей качества, определение соотношения критерия цена/качество.

Материал и методика исследований. Объектами специальных исследований явились овсяные каши быстрого приготовления с различными вкусовыми наполнителями торговой марки «Увелка»:

- Образец № 1 – овсяная каша быстрого приготовления с яблоком;
- Образец № 2 – овсяная каша быстрого приготовления с клубникой;
- Образец № 3 – овсяная каша быстрого приготовления с персиком;
- Образец № 4 – овсяная каша быстрого приготовления с малиной;
- Образец № 5 – овсяная каша быстрого приготовления с персиком.

Исследования потребительских достоинств продукта проводили в лаборатории ООО «Ресурс» и на кафедре товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет» на соответствие требованиям ТУ 9194-009-53860659-13 [10].

Отбор проб проводили по ГОСТ 15113.0-77, органолептическую оценку овсяных каш быстрого осуществления по ГОСТ 15113.3-77, массу нетто упаковочной единицы и массу одного пакета определяли по ГОСТ 15113.1-77, влагу - ГОСТ 15113.4-77, кислотность - ГОСТ 15113.5-7, определение примесей и степень зараженности и загрязненности вредителями по ГОСТ 15113.2-77.

Результаты исследований и их обсуждение. К основным потребительским свойствам товара относят полноту маркировки, качества упаковки, сенсорные и физико-химические характеристики, соотношение критерия цена/качество [1, 8].

В ходе исследований, было установлено, что все образцы овсяных каш быстрого приготовления были расфасованы в пакетики по 40 г. из полимерной пленки уложенные в групповую картонную коробку по 5 шт.

Упаковка исследуемых образцов была чистой, герметичной, без загрязнений, маркировка полная отвечающая требованиям ТР ТС 022/2011.

По внешнему виду, цвету и запаху исследуемые образцы овсяных каш в сухом виде отвечали требованиям ТУ 9194-009-53860659-13 [10]: по внешнему виду - хлопьеобразные лепестки плющенной овсяной крупы с кусочками фруктов и ягод, со соответственным данному продукту цветом и запахом.

После приготовления консистенция каш была вязкая, однородная без мучнистых комочков кремового цвета с включением кусочков ягод и фруктов. При опробовании продукт имел приятный вкус и запах, свойственный данному виду наименованию каши без посторонних вкусов и запахов. Наиболее сладкий вкус отмечен у овсяных каш быстрого приготовления с яблоком и с персиком.

Определение физико – химических показателей позволяет оценить их состав и проконтролировать, соблюдение рецептур и технологических режимов [3, 4, 6, 9].

Анализируемые нами объекты исследования полностью отвечали требованиям ТУ 9194-009-53860659-13 [10]. Так, массовая доля влаги варьировалась в пределах от 5,3 до 6,5 % соответственно. Кислотность овсяных хлопьев не превышала нормативный предел в 5 °Т и фактически составила в зависимости от вида каши от 3,8 до 4,0 °Т соответственно.

Массовая доля металломагнитной примеси, посторонней примеси, а также загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов в ходе экспертизы не обнаружены, что свидетельствует о высоком качестве продукта.

Следующим этапом наших исследований было установление соотношения цены и качества овсяных каш быстрого приготовления ТМ «Увелка». Проводили путем сравнения бальной оценки качества овсяных каш с розничной ценой.

В результате проведенной стоимостной экспертизы, было установлено, что самым дорогим оказался образец овсяная каша быстрого приготовления с черникой, что составило 16,99 руб. за 1 пакетик, а самым дешевым овсяная каша быстрого приготовления с персиком – 15,90 руб. за 1 пакетик.

Наименьшее расхождение в соотношении цены и качества наблюдается у образцов овсяных каш быстрого приготовления с персиком и с яблоком. Остальные образцы овсяных каш быстрого приготовления с клубникой, с малиной, с черникой имеют наибольшее расхождения цены/качества связано это с дорогивизной импортных добавок, внесенных в каши.

Заключение. Таким образом, основываясь на результаты проведенных исследований можно сделать заключение о полном соответствии овсяных каш с различными добавками быстрого приготовления требованиям ТУ 9194-009-53860659-13[10], и возможности беспрепятственной их реализации в розничной торговой сети.

Библиографический список:

1. Бучель, А.В. Потребительские свойства и безопасность соленой рыбы, реализуемой в с. Николаевка, Варненского района Челябинской области / А.В. Бучель // Инновационные технологии и технологические средства для АПК. Материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов (26-27 ноября 2015 г). – Воронежский ГАУ им. Императора Петра I . – 2015. – С.270-276.
2. Бучель, А.В. Потребительские свойства и безопасность соленой рыбы, реализуемой в с. Николаевка, Варненского района Челябинской области /А.В. Бучель, Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, А.С. Мижевикина // Российский электронный научный журнал. - 2015. - № 2 (16). - С. 147-155.
3. Бучель, А.В. Сравнительная оценка показателей качества ржанопшеничного хлеба в разных видах упаковки /А.В. Бучель, Э.Р. Сайфульмулюков, А.С. Мижевикина, Т.В. Савостина // Инновационные технологии и технологические средства для АПК. Материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов (26-27 ноября 2015 г). – Воронежский ГАУ им. Императора Петра I . – 2015. – С.263-269.
4. Газимзянова, М.С. Сенсорный анализ чая / М.С. Газимзянова, О.А. Кравцова // Молодые ученые в решении актуальных проблем науки: материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. - ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет», 2016. - С. 66-69.
5. Закутаева, К.А. Сенсорный анализ детских соков / К.А. Закутаева, О.А. Кравцова // Молодые ученые в решении актуальных проблем науки: матер. международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. - ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет». 2016. - С. 93-97.
6. Мижевикина, А.С. Ассортимент и товароведная характеристика масла сливочного, реализуемого в магазине «Продукты» /А.С. Мижевикина, Т.В. Савостина, А.В. Бучель, Э.Р. Сайфульмулюков // Инновационные технологии и технологические средства для АПК. Материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов (26-27 ноября 2015 г). – Воронежский ГАУ им. Императора Петра I . – 2015. – С.210-216.
7. Наумова, Н.Л. Оценка потребительских свойств и показателей безопасности свежих вешенок, культивируемых на предприятиях Челя-

- бинской области / Н.Л. Наумова, А.В. Бучель // Техника и технология пищевых производств. - 2015. - Т. 39. № 4. - С. 138-144.
8. Наумова, Н.Л. Потребительские предпочтения и характеристики свежих культивируемых грибов / Н.Л. Наумова, А.В. Бучель, О.М. Бурмистрова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2016. - № 5 (40). - С. 58-65.
9. Наумова, Н.Л. Сравнительная оценка качества ржано-пшеничного хлеба различных предприятий-производителей в процессе хранения в зависимости от вида упаковочного материала / Н.Л. Наумова, А.В. Бучель, Н.С. Берестовая, А.Ю. Кривенко // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. –2017. - № 4 (150). - С. 158-164.
10. ТУ 9194-009-53860659-13. Каши быстрого приготовления. Технические условия. – Взамен ТУ 9194-009-53860659-08; введ. 25.10.2013. – Челябинская область, п. Увельский, 2013. – 12 с.

ESTIMATION OF CONSUMER PROPERTIES OF OAT CEREALS WITH VARIOUS FLAVOR FILLINGS, PRODUCED ON THE ENTERPRISE «THE RESOURCE»

Buchel, A. V., Kravtsova O. A.

Keywords: *oatmeal quick cooking, “Resource”, consumer properties.*

The article presents the results of the evaluation of consumer properties of oat cereals with various flavor fillings, produced on the enterprise «the Resource». Numerous studies have established that in the conditions of market economy to improve the competitiveness of products the control of consumer properties of the finished product is an important measure preventing penetration of substandard products on the market [1, 2, 7]. As a result of researches it is established that the analyzed samples of oat cereals had the optimal value of criterion the price/quality, in this case met the high standard requirements.