

УДК 658. 62

## **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА СВЕЖИХ КАБАЧКОВ**

*Макарова Н.В., студентка 4 курс ФВМиБ,  
Харитонов В.А., Ершова Е.А., студенты 1 курса ФВМиБ  
Научный руководитель – Феоктистова Н.А., кандидат  
биологических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** кабачки, качество, ГОСТ, свежие, плоды.

*Статья посвящена результатам исследований 22 партий свежих кабачков по показателям, нормируемым ГОСТ 31822-2012. Установлено полное соответствие требованиям нормативно-технической документации.*

По литературным данным среди овощных культур кабачки (*Cucurbita pepo var. giromontina*) относятся к однолетним культурам, которым урожай убирают от 2 до 4-х сборов в течение вегетационного периода. Это травянистое растение рода «Тыква», семейства «Тыквенные», разновидность тыквы обыкновенной [1].

В результате проведенных исследований нами было установлено, что за период с 12 сентября 2017 по 11 ноября 2017 года было исследовано 22 партии кабачков, поступившие на реализацию на продовольственный рынок «Центральный» имели следующие характеристики: кабачки фасуются в чистую тару полимерных и комбинированных материалов, ящики из гофрированного картона, лотки и ящики пластмассовые перфорированные и сплошные различной вместимости и конфигурации или тару из других материалов, имеющую посторонних запахов;- информация о продукции наносится на потребительскую и транспортную тару на ярлыки и листы, вкладыши несмываемой, не липкой, непахнущей, нетоксичной краской, чернилами. Текст информации наносили на русском языке. Информация, наносимая на каждую единицу потребительской тары со свежими кабачками, содержала информацию по позициям, регламентированным ГОСТ 31822-2012 [2]; калибровка кабачков по длине и массе показала, что все 22 партии относятся к первому сорту, как и было заявлено производителем на маркировке продукции;органолептические показатели качества 21 партий кабачков изучаемые нами, свидетельствуют о полном соответствии требованиям ГОСТ 31822-2012 по внешнему виду, вкусу и запаху, внутреннему

строению; кабачки в объединенной пробе взвешивали и рассортировывали вручную по фракциям в соответствии с показателями, указанными ГОСТ 31822-2012. Установлено, что плоды с отклонениями от установленной длины (или массы) отсутствовали; плоды неправильной формы, без плодоножки имелись в пробах 1,2,4,6,9,15,19. Массовая их доля находилась в регламентируемых ГОСТ 31822-2012 пределах и составляла 1-2 %; плоды потертые, с царапинами и потемнением от нажимов на поверхности плода без повреждения мякоти имелись в пробах 1,2,4,6,9,15,19. Массовая их доля находилась в регламентируемых ГОСТ 31822-2012 пределах и составляла 1-2 %; плоды с излишней внешней влажностью, заплесневевшие, загнившие, запаренные, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти имелись в пробе 19. Массовая их доля находилась в регламентируемых ГОСТ 31822-2012 пределах и составляла 1 %; плоды перезревшие, с пустотами и трещинами отсутствовали; фасованные свежие кабачки транспортируют автомобильным транспортом в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующих видах транспорта; свежие кабачки хранят в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 8 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 90% до 95% в течение 10-15 сут. Методология научно-исследовательской работы со студентами отражена в работах сотрудников ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ [3-6].

*Библиографический список*

1. Глебова, С.Ю. Оценка качества свежих кабачков, выращенных в Новосибирской области / С.Ю. Глебова // Известия Высших Учебных Заведений. Пищевая технология. - № 1(355). – 2017. – С. 17-19.
2. Меганорм. ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия – URL: <http://meganorm.ru> - дата обращения 13.04.2017.
3. Васильев, Д.А. Внедрение результатов научно-исследовательской работы в образовательный процесс / Д.А. Васильев, Н.А. Феоктистова, М.А. Лыдина // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании» материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2013. - С. 34-39.
4. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс // Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Яг-

фаров. Том 2. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – С. 32-33.

5. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами-товароведами / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // В сборнике: Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы Научно-методической конференции. – Ульяновск, 2011. - С. 153-168.
6. Куликова, Е.С. Физиологическая роль кальция в организме животного /Е.С. Куликова//Международная студенческая научная конференция: В мире научных открытий. - 2017 - С. 261-263.

## QUALITY INDICATORS OF FRESH ZUCCHINI

*Makarova N.V., Kharitonov V. A., Ershova E. A.*

**Keywords:** *zucchini, quality, GOST, fresh, fruit.*

*The article is devoted to the results of studies of 22 batches of fresh zucchini on indicators normalized GOST 31822-2012. Full compliance with the requirements of normative and technical documentation is established.*