

ASSESSMENT OF QUALITY AND SAFETY OF THE MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS

Smirnov A.A., Smirnova N.A., Shmat E.V.

Key words: *meat semi-finished products, quality, safety, control*

Summary. *Article contains the data concerning research of indicators of quality and safety of the meat semi-finished products developed at the meat-processing enterprises of the Omsk region. When carrying out an assessment it was established that all studied samples of conform to the established requirements and have no deviations.*

УДК 614.31:664.68

ВЛИЯНИЕ СПОСОБОВ ПРОИЗВОДСТВА, ВИДОВ УПАКОВКИ И УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ НА КАЧЕСТВО ВАФЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ «СЛАДОНЕЖ». КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ВАФЕЛЬ «ШОКОЛАДНЫЕ»

Сонина А.Ю., студентка института ветеринарной медицины
Научный руководитель - Ивкова И.А., кандидат технических наук, доцент

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: *шоколадные вафли, органолептические показатели, упаковка и хранение вафель, физико-химические исследования вафель.*

Аннотация. *Вафли – мучные кондитерские изделия, имеющие вид тонких пористых пластинок с ячеистой поверхностью. Актуальность работы состоит в том, что в настоящее время в связи с развитием новых технологий кондитерских изделий расширился их ассортимент на рынке.*

Целью исследований является изучение факторов, способов производства, упаковки и хранения, влияющие на качество готовой продукции компании «Сладонезж», а также проведение контроля качества вафель «Шоколадные».

Объектом работы является ОАО «Сладонезж», которое занимается производством кондитерских изделий.

Методы исследования, используемые в работе: органолептические и физико-химические.

Источниками для реализации поставленных целей и задач в работе послужили: ГОСТы, ТУ, а также рабочая документация компании «Сладонез».

В ходе работы были рассмотрены технология производства, виды упаковки, режимы хранения продукции ОАО «Сладонез» и сделаны выводы, что при слишком высокой температуре выпечки повышается вероятность сгорания листа, зона заливки приобретает более углубленный цвет, а также повышается опасность последующего растрескивания и сильного расслаивания вафельной продукции. Слишком низкая температура выпечки может стать причиной возникновения проблем при выгрузке вафельного листа из формы: слабо выражается гравюра на некоторых участках листа, появляются крупные углубления на поверхности листа(паровые включения).

Для контроля качества были выбраны образцы вафель «Шоколадные» и сделаны следующие выводы:

1. По показателю правильности оформления маркировки исследуемые вафли полностью соответствуют требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»(табл.1)

2. По органолептическим показателям качества исследуемые образцы вафель «Шоколадные» полностью соответствуют требованиям ТУ 9137-001-00351231-2001, так как никаких отклонений от регламентируемых требований не обнаружено(табл.2)

3. Физико-химические исследования вафель «Шоколадные» показали, что по среднему содержанию массовой доли влаги (2.12%) продукция соответствует требуемому качеству, установленному в ТУ 9137-001-00351231-2001(не более 7,8%).

Вывод: Продукция, выпускаемая компанией ОАО «Сладонез», имеет высокое стабильное качество. Все этапы технологического процесса контролируются сертифицированной лабораторией. Продукция выпускается в точном соответствии с утвержденными в ГОСТах и ТУ рецептурами.

Библиографический список:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник /Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство; Высш.шк., 2001.-264 с.
2. ГОСТ 5904-82. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб. – М.: Изд-во стандартов, 1982. – 10 с.

Таблица 1 - Маркировка вафель «Шоколадные» ОАО «Сладонез»

Показатель	Фактические данные
Наименование продукта	Вафли «Шоколадные»
Наименование и местонахождение изготовителя	ОАО «Сладонез», РФ, 644105, г Омск, ул. Партсъезда, 51, тел.(3812)26-46-45, 26-50-77
Товарный знак изготовителя(при наличии)	
Масса нетто	315 г
Состав продукта	Мука пшеничная высшего сорта, пудра сахарная, жир растительный, какао-порошок, сухое молоко, масло растительное рафинированное и дезодорированное, соль, эмульгатор лецитин, яичный порошок, разрыхлитель сода питьевая, ароматизатор ванилин, идентичный натуральному, вода
Пищевая ценность	Белки – 5,8 г, жиры – 3,-1 г, углеводы – 61,9 г. Энергетическая ценность 515 ккал
Пищевые добавки, ароматизаторы, биологические активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава	Ароматизатор ванилин, идентичный натуральному
Дата изготовления и дата упаковывания	08.10.07 14.10.07
Срок годности	6 месяцев с даты изготовления
Условия хранения	Хранить в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складах при температуре 18±5°С и относительной влажности не более 75%
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	ТУ 9137-001-00351231-2001
Информация о подтверждении соответствия	Указан знак соответствия РСТ(ПО13)

Таблица 2 - Исследования органолептических показателей вафель «Шоколадные»

Показатель	Характеристика
Внешний вид	Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом. Изделия имеют одинаковый размер и правильную форму. Начинка не выступает за края изделий.
Цвет	Светло-желтый, без пригорелостей
Вид в изломе	Вафельные листы равномерно пропеченные, с развитой пористостью
Вкус и запах	Без посторонних привкусов и запахов, свойственные данному наименованию вафель
Качество начинки	Начинка однородной консистенции, легко тающая, нежная, маслянистая

3. ГОСТ 5900-73. Методы определения влаги и сухих веществ. – М.: Изд-во стандартов, 1988.- 8 с.
4. ГОСТ 5901-87. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 5с
5. ГОСТ 5897-90. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей. – М.: Изд-во стандартов, 1990.- 9 с.
6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М.: Изд-во стандартов, 2004. -25 с.
7. Нилова А.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник /А.П. Нилова. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 416 с.
8. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учеб. для вузов/М.А.Николаева. – М.: Норма, 2002. – 283 с.

PRODUCTION, PACKAGING AND STORAGE CONDITIONS ON THE QUALITY OF THE WAFER PRODUCTION COMPANY SLADONEZH. QUALITY CONTROL OF WAFERS CHOCOLATE

Sonina A.Yu., Ivkova I. A.

Keywords: *chocolate waffles, organoleptic characteristics, packaging and storage of wafers, physico-chemical studies of waffles.*

quality, technology.

Summary. *The purpose of research is to study the factors, methods of production, packaging and storage, affecting the quality of the finished product of “Sladonezh”, as well as conducting quality control of wafers “Chocolate”. Research methods used in this paper: the organoleptic and physico-chemical.*