

15. Комплексна оцінка якості карамельних виробів

Людмила Богданович, Тетяна Артюх

Національний університет харчових технологій

Вступ. Карамельні кондитерські вироби користуються великим попитом, який постійно зростає, тому що має приємний смак і аромат, багато видів досить стійкі під час зберігання. В даний час в економіці спостерігається тенденція, при якій такий показник як якість відіграє одну з ведучих ролей в управлінні виробництвом продукції і її наступним рухом. Тому підприємства приділяють особливу увагу забезпеченню високої якості продукції.

Матеріали та методи. У процесі дослідження використовували органолептичні та фізико-хімічні методи визначення якості карамельних виробів. Розрахунок внутрішньогрупових та міжгрупових коефіцієнтів вагомості здійснювали експертним методом. Для проведення дослідження на ринку м. Києва відібрано наступні зразки карамелі льодяникової: №1 «Фруктова веселка» зі смаком барбарису ПАТ «Київ-Конті», №2 «Рошен-мікс» ПАТ «Рошен» №3 «Дюшес» ПАТ «Запорізька кондитерська фабрика», №4 «Яблучна» «Cavendish & Harvey».

Результати. На першому етапі визначення комплексної оцінки якості було побудовано дерево властивостей. Для розрахунку комплексного показника якості усі показники розбили на групи: органолептичні та фізико-хімічні. Аналіз показників якості карамельної продукції показав комплексну оцінку якості карамельної кондитерської продукції. З цією метою проведено оцінку рейтингу товарів, тобто ступінь переваги одного товару над іншим.

Результати розрахунків представлено в таблиці 1

Таблиця 1

Результати комплексної оцінки якості зразків карамелі

Показники	К _в	Фруктова веселка	Рошен-мікс	Дюшес	Яблучна
Груповий інтегральний ПЯ	1	0,65	0,72	0,70	0,76
Загальний інтегральний ПЯ	1	0,83	0,90	0,60	0,92

Аналізуючи отримані дані комплексного показника якості, для досліджуваних зразків карамелі, можемо зробити висновок, що показники якості для 3 видів («Фруктова веселка», «Рошен-мікс» та «Яблучна») коливається в межах від 0,83 до 0,92, що відповідає хорошій якості. Комплексні показники карамелі «Дюшес» дорівнює 0,60, що відповідає задовільній якості. За результатами комплексної оцінки найкращим зразком виявилась карамель «Яблучна», значення інтегрального показника якості якого дорівнює 0,92.

Висновки. Результати досліджень показали, що якість карамелі «Дюшес» Запорізької кондитерської фабрики знаходиться на задовільному рівні, відповідно до інших зразків. Карамель «Яблучна» має найвищі показники, що відповідають хорошій якості. Отже виробникам потрібно докладати багато зусиль, щоб підняти рівень якості вітчизняної продукції.

Література

1. Кухтіна Н.М. Оцінка якості та формування нових споживчих властивостей карамелі льодяникової / Н.М. Кухтіна, Ю.М. Колесніченко // Наукові праці, випуск 46, том 1. – Одеса: Одеська національна академія харчових технологій. – 2015. – № 6(980). – С. 274-276.