

3. Услуги кейтеринга: особенности обслуживания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://profi-biz.ru/uslugi-kejteringa.html>.
4. Погодин К. Кейтеринг: работа с качеством и количеством // Сервисное обслуживание. – 2010. – № 3. – С. 10-17.
5. Джум Г.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие – М., 2015. – 528 с.
6. Бизнес-план кейтеринг [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biznes-idei.net/page/biznes-plan-kejtering>.
7. Кейтеринг — ресторан выездного обслуживания фуршетов и банкетов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://100idey.com/industry/kejtering.html>.

УДК 664.691

Филиппова А.А.

АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ

Филиппова Анна Андреевна*, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли»; РФ, 302028, г. Орел, ул. Октябрьская, д. 12; e-mail: filippovaanna144@gmail.com

В статье рассмотрена классификация макаронных изделий в соответствии с требованиями ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»; приведен ассортимент макаронных изделий, представленных на потребительском рынке нашей страны; даны результаты оценки качества макаронных изделий разных торговых марок.

Ключевые слова: макаронные изделия, ассортимент макаронных изделий, качество макаронных изделий.

Макаронные изделия представляют собой пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания. Макароны в Российской Федерации и других странах (Армения, Беларусь, Кыргызстан, Таджикистан, Узбекистан) вырабатывают согласно ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия» [1].

Классификация макаронных изделий согласно ГОСТ 31743-2012 предусматривает деление их на группы (А, Б, В), сорта (высший, первый и второй) и типы (трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные). При этом группа макаронных изделий отличается основным сырьем, используемым для их изготовления, сорт – значением зольности макаронных изделий, тип – формой макаронных изделий [1].

Современный рынок макаронных изделий развивается достаточно динамично. В настоящее время на потребительском рынке в широком ассортименте представлены традиционные изделия, продукция повышенной пищевой ценности и лечебно-профилактического назначения, макаронные изделия быстрого приготовления, а также изделия «специального формата» разных торговых марок и производителей. Это макаронная продукция торговых марок «Макфа», «Шебекинские», «Верони», «Сельская Ярмарка», «Просто макароны», «Байсад», «Русская мельница», «Знатные», «Семейный обед», «САОМИ», «Роллтон»,

* *Научный руководитель: Батурина Наталья Анатольевна, кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой товароведения, экспертизы товаров и туризма ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли»; РФ, 302028, г. Орел, ул. Октябрьская, д. 12; e-mail: nata.baturina2013@yandex.ru*

«Agnesi», «Viva la Pasta», «Granmulino», «Maltagliati», «Pasta Zara», «Pasta Reggia», «Gallina Blanca», «Pasta Mediterranea», «Corona», «Tomadini», «Sapori Italiani», «Ponte», «Federici» и др. Наблюдается тенденция наращивания объемов производства макаронных изделий повышенной пищевой ценности, продукции с нетрадиционными натуральными добавками, а также макаронных изделий оригинальных форм и специального формата [2].

Ассортимент макаронных изделий, представленный на потребительском рынке города Орла, достаточно широкий. Это традиционные макаронные изделия четырех типов (трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные), изделия специального формата, макаронные изделия с добавками (томатные, шпинатные) разных торговых марок («МАКФА», «ЛИМАК», «Шебекинские», «Красная цена», «Ладные», «Роллтон», «Gallina Blanca», «Trattoria di Maestro Turatti», «Barilla», «Pasta ZARA», «Lavio» и другие) российского и итальянского производства, в основном изделия группы А и группы В.

Для установления качества объектами исследования выбраны макаронные изделия высшего сорта двух групп (группа А и группа В) разных торговых марок следующих наименований: рожки рифленные торговой марки «Красная цена», группа В; пенне ригате торговой марки «Barilla», группа А; спагетти торговой марки «Шебекинские», группа А; вермишель торговой марки «МАКФА», группа А; лапша (гнезда) торговой марки «Trattoria di Maestro Turatti», группа А; спирали торговой марки «Ладные», группа А; спиральки торговой марки «Lavio», группа А. Для проведения исследований от анализируемых партий макаронных изделий в соответствии с требованиями ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества» были отобраны суммарные пробы массой 1500 г.

В исследуемых партиях макаронных изделий устанавливали состояние упаковки и маркировки потребительской тары; из органолептических показателей определяли цвет, форму, запах и вкус; из физико-химических показателей – влажность, кислотность, сохранность формы сваренных изделий, содержание сухого вещества, перешедшего в варочную воду, содержание металломагнитной примеси и наличие зараженности вредителями.

Анализируемые партии макаронных изделий – рожки рифленные торговой марки «Красная цена», спагетти торговой марки «Шебекинские», вермишель торговой марки «МАКФА», лапша (гнезда) торговой марки «Trattoria di Maestro Turatti», спирали торговой марки «Ладные», спиральки торговой марки «Lavio» были упакованы в потребительскую тару, которая представляла собой пластиковые красочно оформленные пакеты из полипропилена. Потребительская тара пенне ригате торговой марки «Barilla» – картонная красочно оформленная коробка.

В результате определения массы нетто упаковочной единицы потребительской тары исследуемых образцов макаронных изделий установлено, что в партии макаронных изделий лапша (гнезда) торговой марки «Trattoria di Maestro Turatti» отрицательные отклонения находились в пределах допускаемых (не более 2,0%); в партии пенне ригате торговой марки «Barilla», вермишели торговой марки «МАКФА» и спиралей торговой марки «Ладные» обнаружены отклонения от массы нетто упаковочной единицы в большую сторону (отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается); в партии рожков торговой марки «Красная цена», спагетти торговой марки «Шебекинские» и спиралек торговой марки «Lavio» отклонений от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары не обнаружено.

Полученные результаты идентификации маркировки потребительской тары анализируемых партий макаронных изделий свидетельствуют о полном соответствии требованиям ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». На потребительской таре макаронных изделий содержалась информация следующего характера: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)); наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); масса

нетто; товарный знак изготовителя (при наличии); состав продукта; пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава; группа продукта, сорт; информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму); пищевая и энергетическая ценность продукта; дата изготовления и дата упаковывания; срок хранения; условия хранения; способ приготовления; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия. Кроме того, на потребительской таре макаронных изделий торговой марки «МАКФА» производства ОАО «МАКФА» указано, что на предприятии внедрена система менеджмента качества и безопасности, которая соответствует требованиям ГОСТ ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000; на потребительской таре макаронных изделий торговой марки «Barilla» – качество продукции обеспечивается системой менеджмента, которая сертифицирована по ГОСТ ИСО 9001-2008. Информация в соответствии с требованиями ГОСТ 31743-2012 на потребительской таре макаронных изделий торговой марки «Шебекинские» приведена на трех языках; на потребительской таре макаронных изделий торговой марки «МАКФА» и торговой марки «Trattoria di Maestro Turatti» – на четырех языках; на потребительской таре макаронных изделий торговой марки «Lavio» – на семи языках; на потребительской таре остальных макаронных изделий – только на русском языке.

В соответствии с требованиями ГОСТ 31743-2012 из органолептических показателей в макаронных изделиях определяли цвет, форму, запах и вкус. Установлено, что исследуемые партии макаронных изделий по органолептическим показателям полностью соответствовали требованиям. Макароны отличались однотонным кремовым цветом; форма всех образцов соответствовала типу и виду макаронных изделий: рожки торговой марки «Красная цена» – в виде изогнутых трубок, поверхность рифленая, форма поперечного сечения круглая, диаметр 5 мм; пенне ригате торговой марки «Barilla» – в форме прямых трубок с косым срезом, длиной 32 мм, форма поперечного сечения круглая, диаметр 8,0 мм, поверхность рифленая; вермишель торговой марки МАКФА – в виде коротких нитей (длина 23 мм, форма поперечного сечения круглая, диаметр 0,8 мм); спагетти торговой марки «Шебекинские» – в форме прямых длинных нитей, длиной 25 см, форма поперечного сечения круглая, диаметр 1,5 мм; лапша торговой марки «Trattoria di Maestro Turatti» – в форме длинных лент, сформованных в гнезда; спирали торговой марки «Ладные» и торговой марки «Lavio» – в форме спиралей, скрученных из двух лент. Запах и вкус данных партий макаронных изделий – свойственные, без посторонних запахов и вкусов.

В анализируемых партиях макаронных изделий из физико-химических показателей определяли влажность, кислотность, сохранность формы сваренных изделий, содержание сухого вещества, перешедшего в варочную воду, содержание металломагнитной примеси и наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов. Полученные результаты приведены в табл. 1.

Установлено, что в анализируемых партиях макаронных изделий влажность не превышала нормативного значения – 13,0 %. При этом самая высокая влажность оказалась в лапше (гнездах) торговой марки «Trattoria di Maestro Turatti» – 10,6 %, остальные макаронные изделия отличались более низкой влажностью: спирали торговой марки «Ладные» имели значение этого показателя 10,3%; пенне ригате торговой марки «Barilla» – 9,4 %; вермишель торговой марки «МАКФА» – 9,0%; спагетти торговой марки «Шебекинские» – 8,6 %; рожки торговой марки «Красная цена» и спиральки торговой марки «Lavio» – по 8,5 %. Кислотность макаронных изделий не превышала нормативного значения 4 градуса. Максимальное значение кислотности установлено в партии вермишели торговой марки «МАКФА» – 3,5 градуса. Остальные партии макаронных изделий отличались более низким значением кислотности.

Таблица 1 – Физико-химические показатели макаронных изделий

Показатель	Норма по ГОСТ 31743-2012 для группы А и группы В, высший сорт	Фактические результаты для макаронных изделий торговой марки						
		«Barilla»	«Шебекинские»	«МАКФА»	«Trattoria di Maestro Turatti»	«Lavio»	«Ладные»	«Красная цена»
Влажность, %	не более 13,0	9,4	8,6	9,0	10,6	8,5	10,3	8,5
Кислотность, град.	не более 4,0	2,5	2,5	3,5	2,7	3,0	3,0	3,2
Сухое вещество, перешедшее в варочную воду, %	не более 6,0	3,5	4,2	4,2	3,5	3,2	4,0	4,5
Сохранность формы сваренных изделий, %	не менее 100	100	100	100	100	100	100	100

Значение показателя «Сухое вещество, перешедшее в варочную воду» для всех анализируемых партий макаронных изделий оказались в пределах нормативного значения – не более 6,0 %. Содержание металломагнитной примеси, а также зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов в исследуемых партиях макаронных изделий не обнаружено.

Таким образом, анализируемые партии макаронных изделий всех торговых марок по органолептическим и физико-химическим показателям соответствовали установленным требованиям и нормативным значениям ГОСТ 31743-2012.

Список литературы:

1. ГОСТ 31743-2012. Изделия макаронные. Общие технические условия. – Введ. 2013-07-01. – М.: Стандартинформ, 2013. – 8 с.
2. Батурина Н.А. Современные тенденции развития рынка макаронных изделий / Н.А. Батурина, М.Д. Нурахмедова // Научные записки ОрелГИЭТ. – 2016. – №5 (17). – С. 80-83.

УДК 66.022.39:641.512.4

Панина Ю.В., Никишина Г.Н.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (УЛУЧШИТЕЛИ) В МЯСНОМ ФАРШЕ

Панина Юлия Васильевна*, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли»; 302028, РФ, г. Орел, ул. Октябрьская, д. 12; e-mail: churbakova77@mail.ru

Никишина Галина Николаевна*, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли»; 302028, РФ, г. Орел, ул. Октябрьская, д. 12; e-mail: alina.nikishina77@mail.ru

В статье рассматриваются вопросы, касающиеся применения пищевых добавок (улучшителей), используемых в мясном фарше. Мясным фаршем считается рубленое мясо, измельченное с помощью

* Научный руководитель: Меркулова Елена Геннадьевна, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии, организации и гигиены питания, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли»; РФ, 302028, г. Орел, ул. Октябрьская, д. 12; e-mail: lenamerkulova1972@yandex.ru