

ських угідь, з яких поміщикам належало 1 891 756 десятин, а селянам – 2 195 458 десятин (одна десятина = 1,0954 гектара). Інші 110 246 десятин перебували у власності держави, церкви, монастирів та інших установ. Беручи до уваги те, що майже половина мешканців краю належала до категорії козаків, які ніколи не були у кріпацтві, абсолютна більшість сільськогосподарських товаровиробників (82,1 відсотків) володіли землею на основі подвірно-сімейного права.

У роки столипінської аграрної реформи процес купівлі-продажу здійснювався, як правило, з допомогою іпотечних банків, зокрема, державних Селянського та Дворянського земельних банків. Немало покупок землі було здійснено і за допомогою Полтавського акціонерного банку, сфера діяльності якого розповсюджувалася далеко за межі Полтавського регіону.

Висновок із усього вищесказаного очевидний: по-перше, торгівля землею як засобом виробництва в ринкових умовах є природним процесом, що дає можливість витіснити з ринку неефективних землевласників; по-друге, незначні за площею селянські (фермерські) господарства в умовах ринку **можуть** вести рентабельне сільськогосподарське виробництво; по-третє, в умовах ринку немає підстав боятися того, що усю землю можуть скупити іноземці. Один із аргументів – заборона цього явища на законодавчому рівні, про що йдеться у Земельному кодексі.

АСОРТИМЕНТ І ОЦІНКА ЯКОСТІ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ПОЛТАВИ

**Комаренко М.В., студентка Полтавського університету
економіки і торгівлі***

**Науковий керівник: асистент Баля Л.В.*

Ковбасні вироби і копченості мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса та інших продуктів забою тварин у м'ясній промисловості. Це робить ринок більш містким та привабливим для конкуренції.

Сучасна технологія виробництва більшості ковбасних виробів припускає використання харчових наповнювачів, що замінюють частину м'ясної сировини та підвищують вихід готових ковбасних виробів. Такі технологічні прийоми в свою чергу призводять не тільки до погіршення харчової і біологічної цінності ковбас, а й до нестабільності якісних характеристик м'ясних виробів.

Інтереси громадян як споживачів повинні бути захищені державою, яка зобов'язана надавати можливість вибору товару, гарантувати високу якість продукції і безпеки її для здоров'я людини.

Тому метою даної роботи є порівняльна оцінка якості напівкопчених ковбас, що реалізуються в торговій мережі м. Полтава.

Для проведення досліджень за органолептичними і фізико-хімічними показниками були обрані наступні зразки напівкопчених ковбас таких найменувань:

зразок №1 ковбаса н/к “Одеська”;
зразок №2 ковбаса н/к “Краківська”;
зразок №3 ковбаса н/к “Українська”.

Усі зразки напівкопчених ковбас є продуктом виробництва ТОВ “Полтавський гостинець”, що знаходиться за адресою м. Полтава, вул. Половка 63.

Органолептична оцінка проводилася за 5-ти бальною шкалою (з урахуванням коефіцієнта вагомості) та за вимогами ДСТУ 16351-86.

Оперуючи основними правилами визначення якості продукту за органолептичними показниками, оцінка запропонованих зразків була проведена в наступній послідовності: зовнішній вигляд, запах, смак, консистенція і соковитість.

Так, під час проведення органолептичної оцінки встановлено, що всі зразки відповідають нормативній документації.

Найкращим за всіма показниками був зразок №3 ковбаса н/к “Українська” і отримав середній бал 4,7. Зразки №1 ковбаса н/к “Одеська” та зразок №2 ковбаса н/к “Краківська” мали гірші результати і отримали 3,8 та 3,9 відповідно. Бали зразкам №1 та №2 були знижені за таким показником, як консистенція. Згідно, нормативній документації консистенція ковбас напівкопчених повинна бути пружна та щільна. Консистенція зразків №1 та №2 була занадто м’яка (особливо у зразка №1, який за консистенцію отримав 3 бали), невласлива даному виду ковбасних виробів, що можливо свідчить про збільшення вологи у продукті.

Враховуючи сенсорний аналіз виникла необхідність дослідити зразки за фізико-хімічними показниками. Так, фізико-хімічні дослідження проводили за такими показниками, як масова частка вологи та кухонної солі в ковбасних виробках. Встановлено, що ковбасні вироби мають масову частку вологи від 40% до 43,3%, та масову частку кухонної солі 2,96% - 3,03%, що відповідає ДСТУ 16351-86.

Крохмаль використовують для збільшення волого поглинальної здатності фаршу, його зв’язуваності. Набрякання крохмального зерна під час теплової обробки сприяє кращій консистенції готової продукції, але це знижує харчову цінність.

Згідно ДСТУ 16351-86 склад напівкопчених ковбас не передбачає наявності крохмалю, тому є доцільною перевірка на наявність цього інгредієнту.

В результаті проведеного дослідження було встановлено, що всі зразки не мають в своєму складі крохмалю.

Таким чином, отримані результати дослідження свідчать про те, що всі зразки відповідають нормативно-технічній документації за органолептичними і фізико-хімічними показниками, але мають невисоку якість. Тож можна зробити висновок, що в умовах перенасичення ринку ковбасними виробами, виробники намагаються отримати великі прибутки, не залежно від якості виробленого продукту, який заповнює вітчизняний ринок. Тому дослідження якості ковбасних виробів, виявлення фальсифікованої продукції залишається актуальним.