



Оценка качества и потребительских предпочтений консервированной кукурузы

Автор: Суднишникова Ксения Игоревна, студентка 3 курса
Научный руководитель: Е.С. Кубрикова
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», г. Барнаул

Аннотация

Всем, конечно, приходилось видеть в магазинах, а вероятно, и покупать, небольшие жестяные банки с рисунком или яркой этикеткой, на которой изображен кукурузный початок. Благодаря своему яркому и жизнерадостному цвету кукуруза способна украсить многие блюда, особенно "оживить" салаты.

Актуальность исследования

Тема данной исследовательской работы является актуальной, поскольку ассортимент консервированной кукурузы большой и трудно определиться с выбором конкретной торговой марки, которая будет отвечать всем критериям качества, выпускаемой продукции

Цель и задачи

Цель исследования

- Изучение качества консервированной кукурузы и покупательских предпочтений

Задачи исследования

1. Органолептическая оценка качества кукурузной консервации 3 образцов
2. Анализ маркировки упакованной кукурузной консервации 3 образцов;
3. Сравнение массовой доли кукурузы на упаковке и фактически;
4. Анализ покупательских предпочтений при выборе консервированной кукурузы.

Материалы и методы

При выполнении работы были использованы нормативные документы (ГОСТ, ТР ТС) находящиеся в открытом доступе сети Интернет, образцы купленные в торговой сети «Розница-К1» (рис. 1,2,3), весы для малых масс.

Результаты исследования

Таблица 1 – Органолептические показатели кукурузной консервации

Наименование показателя	Данные по стандарту	Фактические данные		
		Образец 1 Кукуруза сладкая в зернах «GLOBUS»	Образец 2 Кукуруза сладкая «BONDUELLE»	Образец 3 Кукуруза сладкая «6 соток»
Внешний вид	Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу
Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы, % не более	20,0	2,0	1,0	4,7
Вкус и запах	Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу
Цвет зерен	Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке	Светло-желтый	Бледно-желтый	Светло-желтый
Консистенция	Мягкая, однородная, без чрезмерной спелости	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу
Качество заливочной жидкости	Молочного оттенка (с опалесценцией)	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу	Соответствует ГОСТу

При органолептическом анализе образцов кукурузной консервации в соответствии с ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия» было выявлено, что все образцы являются стандартными.

Таблица 2 - Анализ маркировки упакованной кукурузной консервации

Наименование показателя	Образец 1 Кукуруза сладкая в зернах «GLOBUS»	Образец 2 Кукуруза сладкая «BONDUELLE»	Образец 3 Кукуруза сладкая «6 соток»
наименование	Кукуруза сладкая в зернах «GLOBUS»	Кукуруза сладкая «BONDUELLE»	Кукуруза сладкая «6 соток»
состав	Кукуруза, вода питьевая, сахар, соль	Сладкая кукуруза в зернах, вода питьевая, соль	Кукуруза сахарная в зернах, вода питьевая, сахар, соль
количество	Масса нетто:340 г, Масса кукурузы: 272	Масса нетто:340г, Масса кукурузы: 280 г	Масса нетто:340г, Масса кукурузы: 280 г
дату изготовления	30.11.2023	26.12.2023	13.12.2023
срок годности	4 года	27.12.2027	4 года
условия хранения	От 0°С до +25°С; Относительная влажность воздуха не более 75%	От 0°С до +25°С; Относительная влажность воздуха не более 75%	От 0°С до +25°С; Относительная влажность воздуха не более 75%
наименование и место нахождения изготовителя	ООО «Бондюэль – Кубань», Россия, Краснодарский край, Донской район, ст. Новотитаровская, ул. Крайняя, 18 б	ООО «Бондюэль – Кубань», Россия, Краснодарский край, Донской район, ст. Новотитаровская, ул. Крайняя, 18 б	ООО «Зеленая компания», Россия, Кабардино-Балкарская Республика, г.Нальчик, ул. Промышленный проезд 8-й,д3
рекомендации и (или) ограничения по использованию	Содержимое открытой банки переложить в не металлическую посуду и хранить при температуре 4± 2°С не более 12 ч	Не рекомендуется хранить в открытой жестяной таре	После вскрытия банки хранить в холодильнике при температуре 4± 2°С
показатели пищевой ценности	240 Кдж(58ккал) в 100г	335кДж(80ккал) в 100г	460кДж(110ккал) в 100г
Сведения о наличии ГМО	Без консервантов Без ГМО	Без консервантов Без ГМО	Без консервантов Без ГМО
единый знак обращения продукции на рынке государств	Знак Роскачества ЕАС	ЕАС	ЕАС

При анализе маркировки упакованной кукурузной консервации в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Технический регламент таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» было выявлено, что по всем показателям нормативного документа образцы являются стандартными.



Рисунок 1. Образец 1 Кукуруза сладкая в зернах «GLOBUS»



Рисунок 2. Образец 2 Кукуруза сладкая «BONDUELLE»



Рисунок 3. Образец 3 Кукуруза сладкая «6 соток»



Рисунок 4. Поврежденные зерна в образце 3

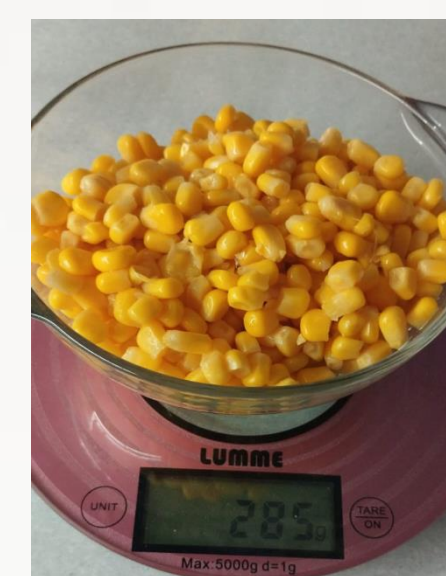


Рисунок 5. Весы для малых масс

При анализе массовой доли кукурузы в банке, были использованы весы для малых масс (рис.5). В ходе анализа было выявлено, что:

- Образец №1: 272,34 г по факту;80,1%
- Образец №2: 285 г по факту; 83,8%
- Образец №3: 270, 98 г по факту.79,7%

Вывод: В соответствии с ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия» образец 1 и 2 являются стандартными, а образец 3 является не стандартным.



Диаграмма 1. Внимание покупателей при покупке кукурузной консервации

Диаграмма 2. Предпочитаемые изготовители консервированной кукурузы по мнению покупателей

Выводы и рекомендации

В ходе исследовательской работы, были проанализированы 3 образца кукурузной консервации разных торговых марок.

1) При анализе органолептической оценки качества кукурузной консервации было выявлено, что все образцы являются стандартными в соответствии с таблицей 1, но есть небольшие недочеты, а это:

- В образце 3, количество механически поврежденных зерен составило 4,7% (рис.4), что является неприятным бонусом для покупателей.

2) При анализе маркировки упакованной кукурузной консервации было выявлено, что все образцы соответствуют показателям нормативного документа, но хотелось бы добавить некоторую информацию:

- В образце 3, не было информации об ограничении хранения в жестяной таре;
- В образце 2, не было указано время хранения после вскрытия банки;
- В образце 1 и 3, был указан срок годности, но покупатели чаще всего обращают внимание до какой даты продукт годен. Рекомендуется добавить на упаковку конкретную дату, как сделано в образце 2.

3) При сравнение массовой доли кукурузы на упаковке и по факту, было выявлено:

- В образце 1, переложили зерна кукурузы на 0,34 г, что является допустимым;
- В образце 2, переложили зерна кукурузы на 5 г, что является допустимым;
- В образце 3, не доложили зерна кукурузы на 9,02 г, что является не допустимым, , так как по ГОСТ 34114-2017 п. 5.2.2., таб.2 массовая доля кукурузы должна составлять не менее 80%

4) При анализе покупательских предпочтений участвовало 75 человек. В опросе покупательских предпочтений был задан вопрос «На что обращают внимание покупатели при покупке кукурузной консервации?» (диаграмма 1). Большая часть покупателей ответила что обращают внимание на стоимость(37%), на срок годности и условия хранения (25%), на изготовителя (17%), на состав (13%), на нормативный документ(4%) и не задумываются (4%). В связи с этим можно сказать, что большая часть покупателей не обращает на нормативный документ, что весьма печально, ведь в ГОСТе указаны требования как к товару, так и к упаковке. Ведь поврежденная металлическая тара может начать взаимодействовать с продуктом внутри, а это может привести к отравлению или чему по хуже.

Кроме того, покупатели смогли ответить каких производителей они знают и предпочитают (диаграмма 2): ООО «Бондюэль-Кубань»(48%), ООО «Кубанский консервный комбинат» (24%), ООО «Зеленая Компания» (17%), ООО «Техада» (11%). Но не смотря на предпочтения производителей, нельзя забывать про то, что самый хороший производитель может ошибиться и выпустить некачественную продукцию.

В заключении хотелось бы сказать, что цель и задачи данной исследовательской работы были выполнены и рекомендации для покупателей: Будьте внимательнее при покупке товаров.