

Показники цінності та якості продуктів харчування

Для нормальної структури харчування співвідношення білків, жирів і вуглеводнів у раціоні має бути: 4.6:1:1.2. Тваринні білки повинні складати половину. Щоб забезпечити організм полінасиченими незамінними жирними кислотами, близько 30% жирів слід споживати у вигляді масел.

Оптимальне співвідношення мінеральних елементів:

$$\text{Ca} : \text{P} = 1 : 1.5; \text{Ca} : \text{Mg} = 1 : 0.5$$

Споживча якість товарів харчування визначається за допомогою таких чинників:

1. **Біологічна цінність продукту:** визначається десять незамінних амінокислот, полінасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, яким властива висока біологічна цінність, фосфороліпідів, і деяких фарбників та інших біологічно активних речовин – разом до 70.

2. **Фізіологічна цінність продукту** обумовлена впливом деяких речовин, що він містить у собі, на нервову, серцево–судинну, шлунково–кишкову системи. Такий вплив здійснюють спиртні напої, чай і кава, теобромін какао–порошку, шоколад, екстрактні речовини м'яса, риби, алкалоїди цибулевих овочів, перцю, хрону та інших овочів.

3. **Лікувально–профілактична цінність продукту** визначається здатністю його речовин лікувати хвороби та попереджувати їх.

4. **Доброякісність продукту** визначається відповідністю органолептичних і фізико–хімічних показників його якості до норм, передбачених діючими стандартами і технічними умовами.

5. **Безпека продукту** – це відсутність у ньому шкідливих для організму людини речовин.

6. **Органолептична цінність продукту** визначається його зовнішнім виглядом, консистенцією, запахом, ароматом і ступенем свіжості.

7. **Енергетична цінність продукту** визначається кількістю енергії, що виділяється після біологічного окислення речовини, визначається в ккал або КДж (1 ккал відповідає 4.186 КДж).

Під **якістю** продовольчих товарів розуміють сукупність властивостей, які обумовлюють їх здатність до задоволення відповідних потреб людини.

Показники якості бувають **одинарними**, що визначають один з показників якості продукції, наприклад: колір, консистенцію, кількість жирів, кислот, цукру тощо, і **комплексними**, які характеризують два і більше показників якостей продуктів, наприклад, зовнішній вид плодів поєднує в собі форму, розмір та колір.

Показники якості розділяють на **органолептичні**, що визначають за допомогою органів відчуття: форма, колір, стан поверхні, запах, смак, консистенція тощо; **фізико-хімічні** – питома вага, щільність, температура плавлення, масова частка води, цукру, солі, кислот, жиру; **мікробіологічні** – на вміст сальмонел, бактерій, кишкової палички, дріжджів та ін.

Фізичні показники якості визначають фізичними методами за допомогою приборів, наприклад, температуру плавлення за допомогою термометра, щільність рідини – пікнометра, ареометра, інтенсивність кольору – колориметра, кут заломлення – рефрактометра.

Хімічні показники – хімічними методами. Наприклад, масову частину кислот – титруванням розчином лугів; кухонної солі – титруванням розчином азотно-кислого срібла; мікробіологічні показники, наприклад, – методом зняття проб з продуктів, посіявши їх на поживне середовище і підрахунком кількості окремих груп мікроорганізмів, що проросли.

Показники якості розділяють на граничні – “від...до”. Наприклад, масова частина кухонної солі в квашеній капусті першого сорту повинна бути 1.2 – 1.8%. Граничні – “не більше” або “не менше” – вміст сахарози в цукрі-піску повинен бути не менше 99.75%, а вологість – не більше 0.14%. Забороняючі – “допускається”, в партії яблук 1-го сорту пізніх сортів, допускається незначне в’янення плодів.

Показники якості харчових продуктів умовно об’єднують у групи: показники призначення, зберігання, естетичності, транспортабельності, екологічності, безпеки при споживанні.

Показники **призначення** характеризують якість продукту. До них належать: фасування, пакування, маркування, органолептичні та фізико-хімічні показники.

Показники **зберігання** характеризують здатність продукту зберігати якість протягом певного терміну за оптимальних умов.

Естетичні показники – це інформаційна показовість товару, привабливість, раціональність форм, товарний вигляд пакувального матеріалу, чіткість маркування, виконання всіх відміток тощо.

Показники **транспортабельності** – це здатність їстівних продуктів зберігати споживчі якості під час перевезення.

Екологічні показники – характеризують ступінь дії шкідливих речовин під час зберігання, транспортування, та вплив товарів на оточуюче середовище.

Показники **безпеки** – характеризують нешкідливість і безпечність продукту для людей при споживанні.

Продовольчі товари за показниками якості поділяються на **стандартні, нестандартні, брак технічний** (підлягає переробці) і **брак абсолютний** (не можна споживати).

Стандартну продукцію окремих видів поділяють на товарні сорти.

Використана література:

1. Яковенко Р. В. Технології продажу товарів / Роман Яковенко. – Кіровоград : Антураж А, 2003. – 212 с.

2. Яковенко Р. В. Тлумачний англо-український словник економічних термінів з елементами теорії та проблематики. Дидактичний довідник / Роман Яковенко. – [Вид. 2-ге, випр.]. – Кіровоград : видавець Лисенко В.Ф., 2015. – 130 с.

3. Яковенко Р. В. Основи теорії економіки для технічних спеціальностей : навч. посіб / Роман Яковенко. – Кіровоград : „Поліграф-Сервіс”, 2009. – 120 с. : іл.

Р. В. ЯКОВЕНКО,
к.е.н., доцент