сіль для посипання готових страв, таких як м'ясо, риба, овочі та салати. Її додають у десерти, особливо в шоколадні та карамельні, для підкреслення солодкого смаку. Вона допомагає підкреслити природний смак продуктів, не перебиваючи його. Флер де сель вважається одним з найдорожчих видів солі через складність видобутку та високу якість. Вона містить більше мінералів, ніж звичайна кухонна сіль [3].

Всі перелічені вище види солі мають нетрадиційне походження, вишуканий смак та можуть впливати на формування смаку та аромату харчових продуктів, а також збагатити їх мінералами.

Список використаних джерел:

1. Види солі, які використовуються при приготуванні їжі URL: https://www.systopt.com.ua/article-vydy-soli-yaki-vykorystovuyutsya-pry-prygotuvanni-yizhi?srsltid=AfmBOoqjpAYDOk3DgYKq-_BqQsCO7u_0tC900YM6RJ9Dou7ejUVScXoK (дата звернення 26.03.2025)
2. Даценко В. Ф., Арпуль О. В., Дудкіна О. О. Сіль – як основна приправа в технології продукції ресторанного господарства. URL: https://dspace.nuft.edu.ua (дата звернення 26.03.2025)
3. Сіль пластівцями Fleur de sel URL:https://cacao-bob.ua/tovary/ekzoticheskie-soli/sol-khlopyami-fleur-de-sel (дата звернення 26.03.2025)
4. У чому різниця між різними видами солі URL: https://fruit-time.ua/blog/u-chomu-riznicya-mizh-riznimi-vidami-soli.html (дата звернення 26.03.2025)

УДК 638.2:663.3

ТОВАРЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ЯКІСТЬ РИБНИХ КОНСЕРВІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У м. КИЄВІ

Кіріл Нечипоренко,
здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Товарознавство та комерційна діяльність»,
спеціальність 076 «Підприємництво та торгівля»,
Антоніна Самойленко,
канд. техн. наук, професор кафедри товарознавства
та комерційної діяльності в будівництві, доцент,
Київський національний університет будівництва і архітектури, м. Київ

Консервована риба, зокрема шпроти, займає значне місце у структурі споживання харчових продуктів в Україні. Популярність цього продукту зумовлена поєднанням зручності у використанні, довговічності зберігання та привабливих смакових характеристик.

Водночас, якість консервованої риби є важливим фактором, що впливає на споживчий вибір, адже цей продукт має забезпечувати не лише задоволення

смакових потреб, а й бути джерелом корисних поживних речовин. Біологічна цінність шпротів обумовлена високим вмістом білків, жирів, мінералів і вітамінів, які відіграють важливу роль у підтримці здоров'я людини. Однак формування споживчих властивостей залежить від багатьох чинників, серед яких якість сировини, технологічні особливості виробництва, види упаковки, умови зберігання та транспортування.

Сьогодні український ринок пропонує широкий асортимент консервованої риби, у тому числі шпротів, які відрізняються за виробниками, ціновою політикою та якісними характеристиками. У зв'язку з цим зростає актуальність товарознавчої оцінки таких продуктів, яка передбачає аналіз відповідності риби нормативним вимогам, оцінку її якості, споживчих властивостей та конкурентоспроможності.

Світове рибне господарство неухильно нарощує обсяги виробництва (вилову) риби, морепродуктів і продукції аквакультури. (рис. 1). Це характеризує світове рибне господарство як динамічно розвинене з невичерпним потенціалом зростання [1].

Для проведення товарознавчої порівняльної оцінки якості шпротів було відібрано 5 зразків наявних у торговельних мережах АТБ та Сільпо.

Зразок 1 – De luxe шпроти в олії.

Зразок 2 – Riga gold шпроти в оливковій олії. [17].

Зразок 3 – Своя лінія шпрати в оліїї. [18].

Зразок 4 – Премія шпроти в олії. [19].

Зразок 5 – Brivais Vilnis Ризькі шпроти в олії. [20].

Першим етапом нашого дослідження є повнота маркування та відповідність матеріалу пакування чинним вимогам. Результати проведеного дослідження наведено у табл.1.

Рис. 1. Споживання риби і рибопродуктів в рік на душу населення, кг.

Таблиця 1

Аналіз повноти маркування вимогам чинної нормативної документації

Показник	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Назва продукту	Шпроти в олії	Шпроти в оливковій олії	Шпроти в олії	Великі шпроти в олії	Шпроти ризькі в рослинній олії
Маса нетто, г	190	160	240	240	190+4,5%
Склад	Риба, рослинна олія, сіль	Риба, оливкова олія, сіль	Рибна сировина, рослинна олія, сіль	Риба, рафінована дезодорована рослинна олія, сіль	Риба, рослинна олія, сіль
Харчова цінність	Білки – 18 г, жири – 20 г, вуглеводи – 0 г	Білки – 17 г, жири – 20 г, вуглеводи – 0 г	Білки – 16 г, жири – 21 г, вуглеводи – 0 г	Білки – 15 г, жири – 22 г, вуглеводи – 0 г	Білки – 16 г, жири – 23 г, вуглеводи – 0 г
Енергетична цінність, ккал	260	250	265	270	275
Дата виготовлення	+	+	+	+	+
Термін придатності	+	+	+	+	+
Виробник	+	+	+	+	+
Штрих-код	+	+	+	+	+

Проведений аналіз засвідчив, що усі досліджувані зразки рибних консервів відповідають вимогам чинної нормативної документації.

Оцінювання органолептичних показників консервів «Шпроти в олії» проводили методом дегустаційної оцінки, де кожному показнику було передбачено максимальний бал – 5. Оцінювались такі показники: вага (маркування,фактична), стан олії, порядок укладання, наявність луски, характеристика розбирання, стан риби та шкіри, колір шкіряного покриву, смак, запах, консистенція м’яса риби. Результати дегустаційної оцінку наведені у табл. 2 та табл. 3.

Таблиця 2

Результати дегустаційної оцінки консервів «Шпроти в олії»

Показник	**Зразок 1**	**Зразок 2**	**Зразок 3**	**Зразок 4**	**Зразок 5**
вага нетто (маркування, фактична), г	190/145	160,/159,4	240/228	240/244,4	190/144
стан олії	присутній осад	майже без осаду	каламуть	майже без осаду, світла	майже без осаду
порядок укладання	напівколом, нестандартне	стандартне			
наявність луски	відсутня				
характеристика розбирання	присутні хвости	деякі без хвостів	риби цілі	риби цілі, присутні хвости	риби цілі, присутні хвости
стан риби та шкіри	риба не поламана, шкірка підкопчена	риба різного розміру, шкірка обдерта	шкіра обдерта	риба ламається, шкірка м'яка	риба та шкірка цілі,
колір шкіряного покриву	однорідний, темно-золотистий	однорід-ний, темно-золотистий	однорід-ний, темно-золотистий	світлий, однорідний	однорідний, темно-золотистий
консистенція м'яса риби	ніжна	ніжна	ніжна	ніжна, багато ікри	ніжна
запах	приємний, властивий даному виду консервів, підкопчений	приємний, властивий даному ви-ду консер-вів, підкоп-чений	застарілого жиру	не виражений, відсутній	Пересмаже-ної риби
смак	приємний, в міру солоний, без гіркоти	приємний, в міру солоний, без гіркоти	приємний, в міру солоний, без гіркоти	пустий, без гіркоти	підгорілий

Після проведення дегустації виявилось, що майже усі зразки консервів мають дещо меншу вагу нетто, ніж зазначено на пакованні (окрім зразка 4), але усі відхилення вкладаються у допустиме стандартом відхилення. Порядок укладання у всіх зразках, окрім першого, відповідає встановленим вимогам. Що стосується розбирання риби, то тут кожний виробник імпровізує. Колір шкіряного покриву у всіх зразках однорідний, в основному, темно-золотистий. А ось за запахом та смаком зразки дуже відрізняються. Особливо це підтверджує балова оцінка.

Таблиця 3

Балова оцінка консервів «Шпроти в олії»

Показник	**Зразок 1**	**Зразок 2**	**Зразок 3**	**Зразок 4**	**Зразок 5**
вага нетто	4,0	4,6	4,0	5,0	3,3
стан олії	2,3	4,5	3,3	4,5	4,5
порядок укладання	3,3	4,8	4,5	4,8	4,8
наявність луски	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
характеристика розбирання	4,6	3,4	5,0	4,2	4,8
стан риби та шкіри	5,0	2,6	4,6	3,3	5,0
колір шкіряного покриву	4,0	4,0	4,0	3,8	4,0
консистенція м’яса риби	4,3	4,3	4,0	3,5	4,0
запах	5,0	5,0	3,0	3,0	3,0
смак	4,6	4,6	3,6	3,0	2,5
Загальна оцінка	42,1	40,7	41,0	42,1	40,6

За результатами дегустаційної оцінки можна зробити наступні висновки: зразки 1 (De luxe) та 4 (Своя лінія) на сьогоднішній день є кращими представниками рибних консервів «Шпроти в олії».

Проведене дослідження дозволяє зробити висновок, що для забезпечення конкурентоспроможності виробникам слід зосереджуватися на підвищенні якості продукції та суворому дотриманні стандартів. Споживачам же важливо враховувати маркування, склад та репутацію бренду для вибору безпечного і корисного продукту.

Список використаних джерел:

1. Ринок рибного господарства в Україні[Електронний ресурс]. URL: https:/ /inventure.com.ua/analytics/investments/rynok_rybnogo_hozyajstva_ukrainy

2. Задорожний І. М., Сирохман І. В., Раситюк Т. М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти. Львів: Коопосвіта, 2000.