

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА КАРТОФЕЛЯ Examination of the quality of potatoes

А. П. Артеменко, Е. В. Матушкина, аспиранты
Уральского государственного аграрного университета
Л. М. Стахеева, кандидат экономических наук, доцент
Уральского государственного аграрного университета
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. И. Лихачева, кандидат технических наук, доцент

Аннотация

В статье приводятся результаты оценки качества картофеля по органолептическим показателям. Материалом для исследования послужил картофель, поставляемый ООО «Успех» (Челябинск). Оценка качества проводилась в соответствии с ГОСТ 51808-2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».

Из органолептических показателей определялись внешний вид, запах, вкус, наибольший поперечный диаметр клубней, наличие прилипшей земли. Исследуемый образец к реализации допускается, так как по всем требованиям соответствует классу экстра.

Ключевые слова: картофель, экспертиза качества, сорт, отбор проб.

Summary

The article gives an assessment of quality of potatoes on organoleptic indicators. Potatoes from JSC «Success» (Chelyabinsk) were the material for research. The assessment of quality was carried out according to GOST 51808-2001 «Potatoes fresh food, realized in a retail distribution network. Technical conditions».

Defined organoleptic indicators were appearance, smell, taste, the greatest cross diameter of tubers, existence of the stuck earth. The studied sample is recommended to realization as it is according to all requirements and corresponds to an extra class.

Keywords: potato, examination quality, variety, selection of samples.

Картофель представляет собой ценный продукт питания, который обеспечивает организм человека незаменимыми полезными веществами. Он способствует лучшему перевариванию и усвоению пищи [1].

В состав картофеля входят вода, крахмал, азотистые, минеральные вещества, клетчатка, сахара, кислоты, витамины (С, В2, РР). Кроме этого в картофеле содержатся полноценные белки [2].

По назначению картофель подразделяется на столовый, технический, универсальный и кормовой.

По срокам созревания он бывает ранним (созревание в течение 75–90 суток), средним (90–120 суток) и поздним (до 150 суток) [7].

По размеру различают клубни крупные (массой 200–600 г и более), средние (50–190 г) и мелкие (менее 50 г) [5].

В связи с тем что в последнее время ухудшается экологическое состояние почв и грунтовых вод, возникает необходимость проводить исследования качества продуктов питания, в том числе и картофеля [6].

Цель и материал исследования

Целью работы является исследование качества картофеля. Для ее достижения необходимо выполнить следующие задачи: произвести отбор проб, провести оценку качества картофеля. Материалом для исследования послужил картофель, поставляемый ООО «Успех» (Челябинск).

Отбор проб

Отбор проб проводится в соответствии с требованиями стандарта. На предприятии ООО «Успех» от партии неупакованного в тару картофеля в 10 т отобрали 6 точечных проб. Масса каждой точечной пробы составляла 3 кг. Отбор проб проводили деревянными лопатками или совками, не допуская нанесения клубням механических повреждений. Отобранные точечные пробы были соединены в объединенную пробу [4].

Требования к качеству

Оценка качества картофеля осуществляется по ГОСТ 51808-2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия».

Требования к качеству картофеля приведены в табл. 1 [3].

Таблица 1

Требования к качеству картофеля

Показатель	Требование по ГОСТ 51808-2001
Внешний вид	Клубни должны быть целыми, чистыми, не проросшими, не поврежденными вредителями, зрелыми, кожура должна быть плотной
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту
Наибольший поперечный диаметр клубней, мм, не менее: округло-овальной формы удлиненной формы	45–50 30–40
Содержание клубней с отклонениями от наибольшего поперечного диаметра не более чем на 5 мм для всех форм, % от массы, не более	У классов экстра и первый не допускается, у второго – 10,0
Наличие клубней с механическими повреждениями (трещинами, вмятинами, порезами) глубиной более 5 мм, длиной более 10 мм, %	экстра – 2,0, первый класс – 5,0, второй класс – 10,0
Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более	1,0

Как видно из табл. 1, у картофеля оцениваются внешний вид, запах, вкус, наибольший поперечный диаметр клубня, механические повреждения, наличие прилипшей к клубням земли.

Результаты исследований

Результаты оценки качества картофеля представлены в табл. 2.

Результаты оценки качества картофеля

Показатель	Фактический результат
Внешний вид	Клубни целые, чистые, здоровые, не проросшие, увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями
Запах и вкус	Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего вкуса и запаха
Наибольший поперечный диаметр клубней, мм, не менее: округло-овальной формы удлиненной формы	65
Содержание клубней с отклонениями от наибольшего поперечного диаметра не более чем на 5 мм для всех форм, % от массы, не более	Отклонений нет
Наличие клубней с механическими повреждениями (трещинами, вмятинами, порезами) глубиной более 5 мм, длиной более 10 мм, %	1,5 %
Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы, не более	Не обнаружено

Сравнение данных табл. 2 и табл. 1 позволяет сделать вывод, что исследуемый образец соответствует требованиям стандарта по рассматриваемым показателям.

Выводы. Рекомендации

Исследуемый образец картофеля сорта «Кристалл» по всем показателям соответствует требованиям нормативного документа и относится к классу экстра. Данная информация может быть полезна как для покупателей, так и для работников оптовых и розничных сетей.

Библиографический список

1. Гончарова В. Н., Голощапова Е. Я. Товароведение пищевых продуктов. М. : Экономика, 1990. 270 с.
2. Гордина Ф. В., Артеменко А. А. Сравнительная экспертиза качества отечественного и зарубежного картофеля, реализуемого в розничной торговой сети г. Екатеринбурга // Агропродовольственная политика России. 2012. № 5. С. 28–29.
3. ГОСТ 51808-2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия» // Все ГОСТы [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://vsegost.com/Catalog/68/6829.shtml>.
4. ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества» // Все ГОСТы [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://vsegost.com/Catalog/22/22549.shtml>.
5. Рязанова О. А., Голуб О. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие. Кемерово, 2004. 120 с.
6. Стяжкина А. А. Упаковка продовольственных товаров и состояние окружающей среды // Молодежь и наука. 2013. № 4. С. 15.
7. Тимофеева В. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник. Изд. 5-е. Ростов-на-Д. : Феникс, 2005. 416 с.