

Науковий ВІСНИК

Серія
«Технічні
науки»

№ 1 (73)
січень
2015

ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

ЗБІРНИК * ВИХОДИТЬ 6 РАЗІВ НА РІК * ЗАСНОВАНИЙ У БЕРЕЗНІ 2000 р.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ ЗБІРНИКА

Головний редактор **О. О. Нестуля**, доктор історичних наук, професор, ректор Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ).

Заступники головного редактора **М. Є. Рогоза**, доктор економічних наук, професор, перший проректор ПУЕТ; **С. В. Гаркуша**, доктор технічних наук, доцент ПУЕТ.

Відповідальний редактор **В. О. Сукманов**, доктор технічних наук, професор ПУЕТ.

Відповідальний секретар **О. О. Горячова**, кандидат технічних наук, доцент ПУЕТ.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ СЕРІЇ «ТЕХНІЧНІ НАУКИ»

Л. Барбес, д. т. н., професор Університету «Овідіус» (м. Константа, Румунія);

Г. О. Бірта, д. с.-г. н., професор ПУЕТ;

О. В. Богомолов, д. т. н., професор Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка;

О. Г. Бурдо, д. т. н., професор Одеської національної академії харчових технологій;

Я. В. Верхівкер, д. т. н., професор Одеської національної академії харчових технологій;

Л. Гачеу, д. т. н., професор Трансільванського університету (м. Брасів, Румунія);

О. О. Гринченко, д. т. н., професор Харківського державного університету харчування і торгівлі;

С. Дамянова, к. т. н., доцент Русенського університету «Ангел Кинчев» (м. Раздар, Болгарія);

Г. В. Дейниченко, д. т. н., професор Харківського державного університету харчування і торгівлі;

Н. А. Дідух, д. т. н., професор Одеської національної академії харчових технологій;

А. Думбрава, д. т. н., професор Університету «Овідіус» (м. Константа, Румунія);

А. К. Дьяконова, д. т. н., професор Одеської національної академії харчових технологій;

В. П. Желєзний, д. т. н., професор Одеської національної академії харчових технологій;

С. Зубайдов, к. т. н., доцент Таджикиського державного університету комерції (м. Душанбе, Таджикистан);

Т. В. Капліна, д. т. н., професор ПУЕТ;

Л. В. Капрельянц, д. т. н., професор Одеської національної академії харчових технологій;

В. Картофіану, д. т. н., професор Технічного університету Молдови (м. Кишинів, Молдова);

І. М. Кирик, к. т. н., доцент Могильовського державного університету продовольства (м. Могильов, Білорусь);

В. М. Ковбаса, д. т. н., професор Національного університету харчових технологій;

Г. М. Кожушко, д. т. н., професор ПУЕТ;

В. О. Мазур, д. т. н., професор Одеської національної академії харчових технологій;

Ф. Х. Малеку, д. е. н., доцент Кооперативно-торгового університету Молдови (м. Кишинів, Молдова);

Л. П. Малюк, д. т. н., професор Харківського державного університету харчування і торгівлі;

З. Милич, д. т. н. Готельно-освітнього центру Чорногорії (м. Милочер, Чорногорія);

В. М. Михайлов, д. т. н., професор Харківського державного університету харчування і торгівлі;

Д. Мнерие, д. т. н., професор Фонду культури і освіти університету Тімішоара (м. Тімішоара, Румунія);

О. І. Некоз, д. т. н., професор Національного університету харчових технологій;

Т. Овідіу, д. т. н., професор Державного університету «Лучіан Блага» (м. Сібіу, Румунія);

М. І. Пересічний, д. т. н., професор Київського національного університету культури і мистецтв;

П. П. Пивоваров, д. т. н., професор Харківського державного університету харчування і торгівлі;

В. М. Погарська, д. т. н., професор Харківського державного університету харчування і торгівлі;

В. Попеску, д. т. н., професор Університету «Овідіус» (м. Константа, Румунія);

С. І. Роговий, д. т. н., професор ПУЕТ;

О. В. Рощина, к. т. н., доцент Білоруського торгово-економічного університету (м. Гомель, Білорусь);

С. Стефанов, д. т. н., професор Університету харчових виробництв (м. Пловдив, Болгарія);

В. М. Таран, д. т. н., професор Національного університету харчових технологій;

Р. Д. Таубер, д. т. н., професор Познанської академії готельного бізнесу та громадського харчування (м. Познань, Польща);

О. С. Тітлов, д. т. н., професор Одеської національної академії харчових технологій;

Г. А. Тошбосев, д. х. н., професор Таджикиського державного університету комерції (м. Душанбе, Таджикистан);

Д. Туку, д. т. н., професор Тімішоарського політехнічного університету (м. Тімішоара, Румунія);

Г. П. Хомич, д. т. н., професор ПУЕТ;

Л. М. Хомічак, д. т. н., професор Інституту продовольчих ресурсів НААН України;

О. І. Черевко, д. т. н., професор Харківського державного університету харчування і торгівлі.

<http://ts-journal.puet.edu.ua>

Номер затверджено на засіданні вченої ради

Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,

протокол № 1 від 21 січня 2015 р.

Відповідальний за випуск видання В. О. Сукманов.

Випусковий редактор М. П. Гречук.

Літературний редактор Л. Г. Карасевич.

Дизайн обкладинки та верстка В. С. Павліна.

За точність цифр, географічних назв, власних імен, бібліографії, цитат та іншої інформації відповідає автор. Редакція не завжди поділяє погляди авторів. Матеріали друкуються мовою оригіналу.
У разі передрукування посилання на «Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі» обов'язкове.

Адреса редакції,
видавця та виготовлювача:
36014, м. Полтава, вул. Ковалів, 3,
каб. 115. Тел. (0532) 563703, 502481
факс: (0532) 500222

© Вищий навчальний заклад
Укоопспілки «Полтавський
університет економіки
і торгівлі», 2016

ЗМІСТ

Вимоги до наукових статей 8

I. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Гніщевич В. А., Васильєва О. О.

Обґрунтування параметрів
виробництва збивних десертів
на основі напівфабрикату
з топінамбура та кизилу..... 11

**Безусов А. Т., Дубова Г. Є.,
Рогова Н. В., Мельник О. І.**

Аргументація вибору
рослинних об'єктів для
відновлення аромату 18

Тюрікова І. С., Пересічний М. І.

Розроблення технології
плодоовочевих смузі з
використанням біологічно
цінного волоського горіха 27

**Рогова А. Л.,
Шидакова-Каменюка О. Г.,
Медведь Л. М.**

Вплив ядра насіння соняшнику
на фізико-хімічні властивості
дріжджових виробів..... 38

Роговий І. С.

Зміна властивостей емульсії
пісочного тіста під дією
кальцієвмісної добавки..... 48

Чоні І. В., Суткович Т. Ю.

Використання природних
стабілізаторів у технології
емульсійної продукції..... 54

II. НОВІ РЕСУРСО- ТА ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І ТОРГІВЛІ

Скрипник В. О., Фарісєєв А. Г.

Енергетична та соціально-економічна
ефективність апарата для
двостороннього жарення м'яса
під дією електричного струму 60

III. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

**Терешкін О. Г., Дуб В. В.,
Горелков Д. В., Дмитревський Д. В.**

Удосконалення процесу очищення
цибулі ріпчастої та розробка
обладнання для його реалізації..... 69

**Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В.,
Беляєва І. М.**

Вплив гомогенізації на склад
жирової фази та органолептичні
показники м'якого морозива
на основі сироватки 76

**Дейниченко Г. В., Мазняк З. О.,
Гузенко В. В.**

Дослідження тривалості
процесу мембранної обробки
рідких високомолекулярних
полідисперсних систем..... 81

IV. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ПРОМИСЛОВИХ ТОВАРІВ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

**Кожушко Г. М., Басова, Ю. О.
Губа Л. М.**

Розвиток системи технічного

регулювання – шлях підвищення енергоекономічності та якості світлотехнічної продукції..... 88

Кожушко Г. М., Дугніст Л. В.

Особливі вимоги до світлодіодних світильників..... 97

V. ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ТОВАРІВ НАРОДНОГО СПОЖИВАННЯ

**Назаренко Е. А., Нікозять Ю. Б.,
Іващенко О. Д.**

Результат моніторингу екологічної безпеки сільськогосподарських культур при підвищеному вмісті фторидів у ґрунтах біогеохімічної провінції на прикладі Полтавської області 114

VI. ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Капліна Т. В., Столярчук В. М.

Оцінка якісних показників

булочних виробів на основі емульсії та борошна, оброблених у вихровому шарі феромагнітних частинок..... 121

Кайнаш А. П., Назаренко В. О.

Визначення якості м'ясних напівфабрикатів..... 128

Голембовська Н. В., Лебська Т. К.

Вплив пікохвильової обробки на показники якості м'яса карпа..... 134

VII. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Володько О. В.

Дослідження механічних та електричних характеристик нових резистивних матеріалів 140

Порхунов О. О., Порхунов О. І.

Аналіз віброзахистних властивостей лабораторної пральної машини марки ТПЗ-М 147

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

А. П. КАЙНАШ, кандидат технічних наук, доцент;
В. О. НАЗАРЕНКО, кандидат технічних наук, доцент
(Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»)

Анотація. Предметом дослідження були м'ясні напівфабрикати вітчизняних виробників. Мета досліджень – визначення якості пельменів різних українських виробників. Для проведення оцінки якості напівфабрикатів були використані загальновідомі методи: органолептичний, лабораторний і баловий. В ході досліджень провели оцінку якості пельменів за зовнішнім виглядом, консистенцією, виглядом на розрізі, запахом і смаком, визначили масову частку вологи, масову частку солі, масову частку фаршу до маси пельменя, масу однієї штуки, температуру в товщі замороженого напівфабрикату, провели балову оцінку напівфабрикатів. Визначили невідповідність якості усіх дослідних зразків пельменів.

Ключові слова: м'ясні напівфабрикати, пельмені, органолептичні, фізико-хімічні показники, балова оцінка.

Постановка проблеми в загальному вигляді. Сучасні тенденції у харчуванні населення все більше орієнтовані на розвиток ринку швидких і легких у приготуванні продуктів, які одночасно мають високу харчову цінність і доступні для пересічного споживача. М'ясні продукти є одним із сегментів ринку продуктів швидкого приготування, що розвивається найбільш активно. У порівнянні зі споживанням м'яса загалом рівень споживчого попиту на м'ясні напівфабрикати розвивається випереджаючими темпами. Значну частину ринку м'ясних продуктів наразі становлять м'ясні заморожені напівфабрикати.

Виробництво різних видів напівфабрикатів високого ступеня готовності, особливо заморожених, є досить прибутковою справою. Велика частина традиційної продукції відомих торгових марок (таких як «Геркулес», «Левада», «Три ведмеді») потрапила у високий ціновий сегмент, орієнтуватися на який останнім часом стала менша кількість споживачів. Водночас напівфабрикати менш відомих торгових марок користуються більшим попитом населення, хоча замість м'ясного фаршу здебільшого містять

50–70 % сої, що забезпечує низьку ціну та вводить споживача в оману [3].

Перше місце серед критеріїв вибору продукції посідають натуральний смак і оригінальність оформлення, тому зберегти лояльність споживачів до продукції своєї торгової марки можна тільки за рахунок постійного рівня якості продукції та використання натуральних складових. Тому визначення якості м'ясних напівфабрикатів, зокрема пельменів, і їх порівняльна характеристика є актуальною.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Виробництво м'ясних напівфабрикатів представляє велику спеціалізовану галузь, що має перспективну програму розвитку як у нашій країні, так і за кордоном. Вітчизняні споживачі протягом багатьох років вживають напівфабрикатну продукцію. Якість продукції, що випускається зараз, в порівнянні з продукцією, що вироблялася в 90-ті рр. значно підвищилася. Про це свідчить зростання рівня споживання заморожених напівфабрикатів навіть у невеликих містах і селах. В Україні пельмені очолюють рейтинг найбільш популярних напівфабрикатів [3].

На вітчизняному ринку крім продукції виробничих підприємств («Левада» (м. Одеса), ЗАТ «Геркулес» (м. Донецьк), ПП Дригало (м. Біла Церква), ТОВ «Три ведмеді» (м. Житомир) та ін.) реалізуються напівфабрикати, що виробляються у кулінарних цехах супермаркетів і великих магазинів. Крім того, є чимало дрібних виробників регіонального масштабу, які пропонують продукцію низької якості, тому що не мають достатньої технічної виробничої бази, використовують ручну працю, порушують технологічні норми. Саме тому контроль за якістю м'ясних напівфабрикатів є найважливішою складовою у м'ясопереробній діяльності, особливо зважаючи на те, що споживачі віддають перевагу вітчизняним виробникам, вважаючи їх продукцію найбільш якісною.

Формування цілей статті. Визначення якості заморожених м'ясних напівфабрикатів різних виробників.

Виклад основного матеріалу дослідження. Для проведення досліджень було закуплено п'ять зразків пельменів: № 1 – пельмені «Дригало» виробник ПП Дригало (м. Біла Церква, Київська обл.); зразок № 2 – «Геркулес» виробництва ПрАТ «Геркулес» (м. Донецьк); зразок № 3 – «Левада» виробництва ТОВ «Торговий Дім «Левада» (м. Іллічівськ, Одеська обл.); № 4 – ТМ «Три ведмеді» – ООО «Три ведмеді» (м. Бердичів, Житомирська обл.); м. Київ № 5 – «ЩедроВ» – ПП «Фабрика заморожених продуктів» (м. Кіровоград).

У ході оцінювання стану пакування й маркування вибраних зразків пельменів найбільш суттєве зауваження було до способу нанесення дати виробництва, а саме: на пельменях ТМ «Дригало», «ЩедроВ» дати виробництва нанесені такими маленькими цифрами та ще тисненням на шві пакетів, що прочитати їх дуже важко. Також тисненням, але великими цифрами позначена дата на пельменях ТМ «Три ведмеді». Не зовсім вдало позначена дата пельменів «Левада» – важко прочитати чорні цифри на темно-синьому фоні. У маркуванні пельменів ТМ «Дригало» не зазначений уміст вуглеводів. Також не

зазначений уміст води на пакуваннях пельменів ТМ «Дригало», «ЩедроВ», «Левада», «Три ведмеді». До пакування пельменів зауважень не було [1].

Визначення якості зразків пельменів здійснювали органолептичним і лабораторним методами. При візуальному огляді зразків оцінювали зовнішній вигляд, форму, наявність виразного звуку під час струшування паковальної одиниці [2]. З органолептичних показників визначали: зовнішній вигляд, вигляд на розрізі, консистенцію, запах і смак.

Отримали такі результати оцінки якості дослідних зразків за органолептичними показниками: зразок № 1 мав слабкий аромат і характерний смак, у міру солоний, з приємним присмаком спецій, задовільний зовнішній вигляд, напівкруглої форми без виступів фаршу, зі щільно склеєними краями, нежорстке тісто, фарш соковитий, оболонка з тіста трішки відстає від фаршу, на розрізі фарш однорідний, пружний, блідо-рожевого кольору.

Зразок № 2 відповідає майже всім вимогам ДСТУ, має приємний смак і аромат, задовільний зовнішній вигляд, тісто жорсткувате, в консистенції відзначили ніжний фарш, соковитий, без розривів тістової оболонки та з незначним відставанням тіста від фаршу. Дослідивши вигляд на розрізі, визначили, що тістова оболонка тонка, фарш темно-сірого кольору, без сторонніх включень, однорідної консистенції.

Зразок № 3 мав характерний запах, смак збалансований, у міру солоний і гострий, форма напівкругла зі склеєними кінчиками, без виступів фаршу, за консистенцією фаршу пельмені були охарактеризовані як досить соковиті, але оболонка з тіста помітно відстає від фаршу, фарш темно-рожевого кольору, однорідний, пружний.

Зразок № 4 має не виражений запах і легкий присмак цибулі; недеформовані вироби, мають форму напівкола, краї добре закриті, фарш не виступає, поверхня суха, не має слідів непромісу. Фарш соковитий, тістова оболонка без розривів, але помітно відстає від фаршу, консистенція пружна, сірого кольору з бурим відтінком.

Зразок № 5 мав слабкий запах, у міру солоний і гострий смак, відчувався присмак цибулі, форма напівкругла, тістова оболонка щільно склеєна, спостерігалось відставання тістової оболонки від фаршу після варіння, фарш без сторонніх включень, рожевого кольору з однорідною консистенцією.

Дегустаційна оцінка проводилась за стандартною дев'ятибальною шкалою.

Кожний показник має дев'ять рівнів якості: відмінна якість – 9 балів, дуже добра – 8, добра – 7, вище від середньої – 6, середня – 5, нижче від середньої – 4, незадовільна – 3, погана – 2, дуже погана – 1.

На рис. 1 і 2 представлені результати бальної оцінки якості пельменів в розрізі окремих органолептичних показників та їх середня бальова оцінка.

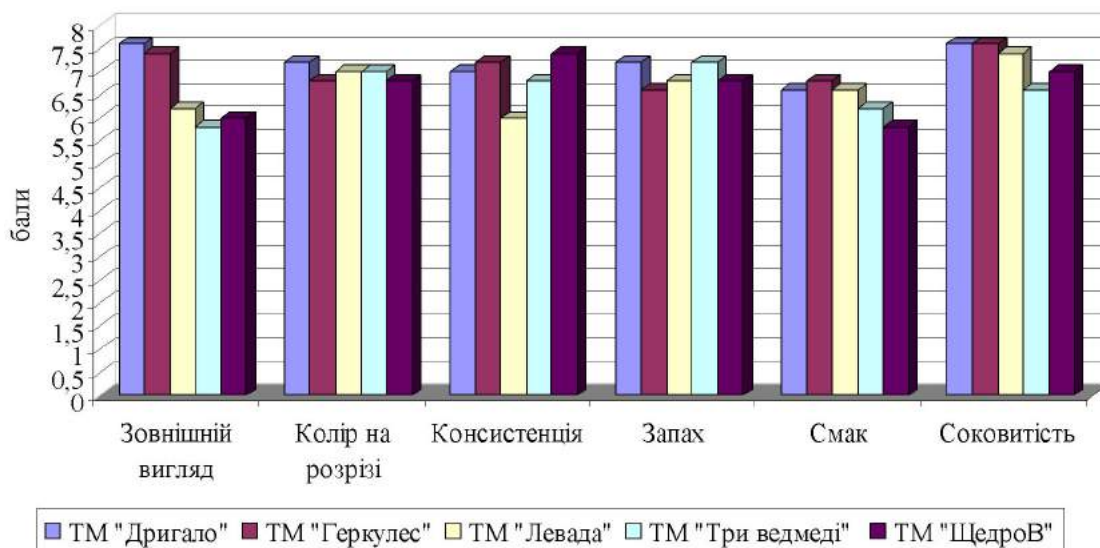


Рис. 1. Бальова оцінка якості м'ясних напівфабрикатів

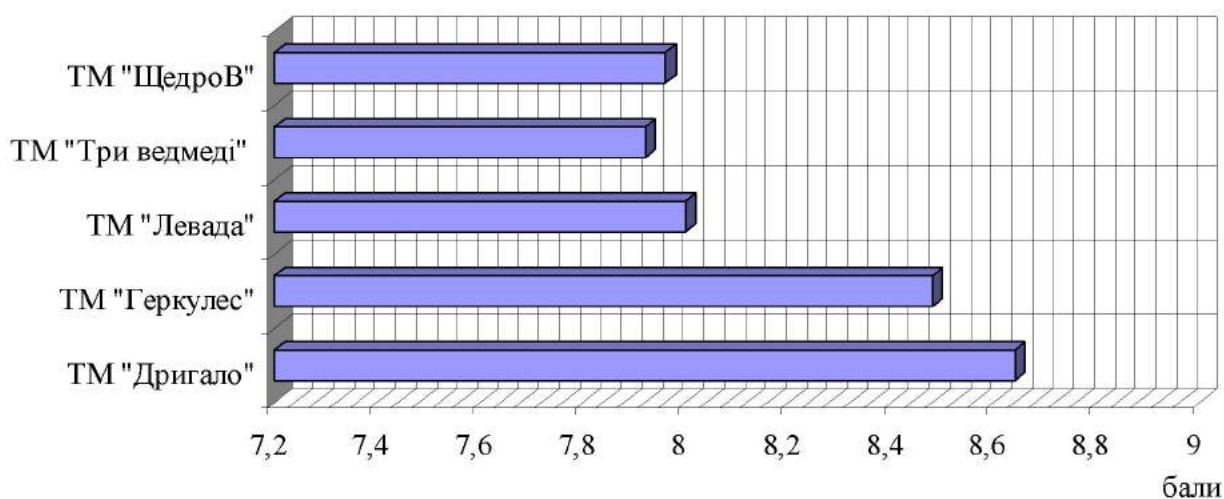


Рис. 2. Середня бальова оцінка якості м'ясних напівфабрикатів

За результатами проведеної порівняльної оцінки якості пельменів за органолептичними показниками можна зробити висновок, що соковитий фарш, а саме таким він пови-

нен бути, мали пельмені ТМ «Левада», «ЩедроВ» і «Три ведмеді». Фарш пельменів «Геркулес» був не достатньо соковитий. Інші зразки пельменів за показником «консистен-

ція фаршу» були охарактеризовані як «досить соковиті». В усіх зразках пельменів виявлено відставання тістової оболонки від фаршу.

Запах виробів відрізнявся приємним присмаком цибулі та спецій. Як слабкий був охарактеризований запах зразків ТМ «Дригало» і «Три ведмеді».

Збалансований смак мали зразки пельменів ТМ «Левада» і «Три ведмеді», у міру солоний – смак пельменів «Дригало». Напівфабрикати ТМ «Геркулес» вирізнялися в міру солоним і гострим смаком, а в пельменях «ЩедроВ» відчувався смак цибулі, хоча він не вважається нехарактерним, але його має бути в міру. Найбільш «жирну» начинку на смак мали пельмені «ЩедроВ», найменш жирні були зразки ТМ «Дригало». Найбільше за смаком сподобались зразки «Три ведмеді» і «Левада».

За результатами проведеної балової оцінки м'ясних напівфабрикатів можна зробити висновок, що пельмені ТМ «Дригало» та ТМ «Геркулес» отримали найбільшу кількість балів – 8,64 та 8,48 балів відповідно, що свідчить про відмінну якість. Продукція ТМ «Левада» отримала 8,0 балів, що також

свідчить про відмінну якість. А напівфабрикати ТМ «Три ведмеді» та ТМ «ЩедроВ» отримали 7,92 та 7,96 балів відповідно, що відповідає добрій якості.

Лабораторним методом визначали масову частку вологи, масову частку солі, масову частку фаршу до маси пельменя, масу однієї штуки, температуру в товщині замороженого напівфабрикату [2, 3].

На рис. 3 та 4 представлені результати дослідження якості пельменів різних товаровиробників за фізико-хімічними показниками.

Результати порівняльної оцінки якості м'ясних заморожених напівфабрикатів за фізико-хімічними показниками свідчать про те, що дослідні зразки не повністю відповідають вимогам стандарту.

У пельменях ТМ «Левада» вміст кухонної солі більше на 0,1 %. Більше половини пельменя припадає на фарш у зразках «Дригало» (51,7 %) і найменша кількість фаршу міститься в пельменях «ЩедроВ». Показник співвідношення маси фаршу та пельменя не відповідає вимогам стандарту у напівфабрикатах торгових марок «Левада», «Три ведмеді» і «ЩедроВ».

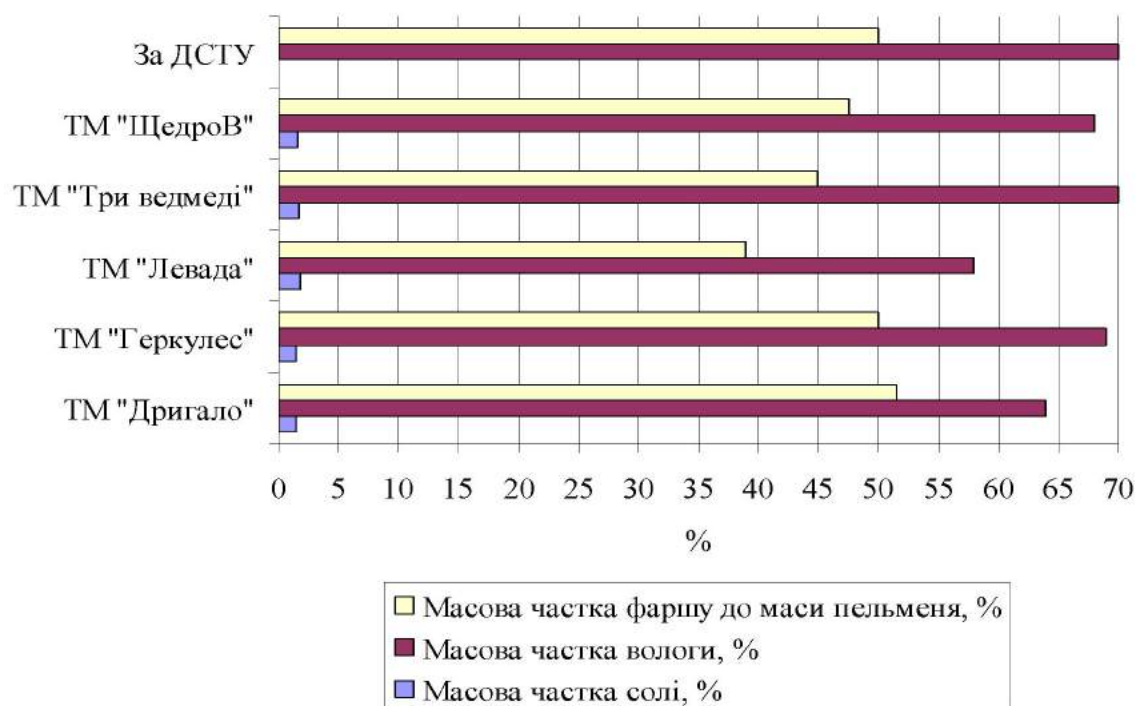


Рис. 3. Фізико-хімічні показники м'ясних напівфабрикатів

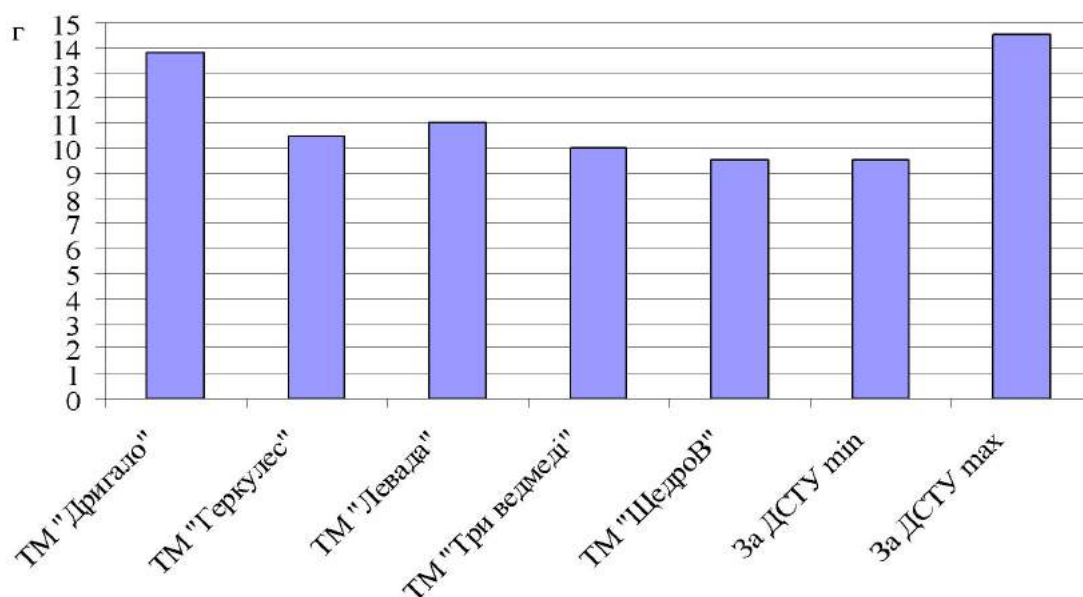


Рис. 4. Фізико-хімічні показники м'ясних напівфабрикатів, маса однієї штуки, г

Висновки. Отже, результати оцінки якості м'ясних напівфабрикатів, зокрема пельменів, свідчать про те, що виробники цієї продукції не завжди дотримуються технології її виробництва та стежать за умовами транспортування, зберігання й реалізації. Виявлені відхилення можуть свідчити про якісну та кількісну фальсифікацію пельменів, зокрема зміни рецептурного складу або заміни високоякісного продукту низькоякісним.

Споживачам рекомендуємо уважно читати маркування пельменів і віддавати перевагу продукції спеціалізованих виробничих підприємств з виробництва напівфабрикатів. Перспективою подальшого дослідження є визначення якості пельменів в процесі їх зберігання.

ЛІТЕРАТУРА

1. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва : Колос, 2004. – 158 с.
Antipova L.V., Glotova I. A., Rogov I. A. Metody issledovaniya myasa i myasnykh

produktov [Research Methods meat and meat products]. Moskva: Kolos, 2004, 158 p. [in Russian].

2. Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови : ДСТУ 4437-2005. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 5 с.

DSTU 4437-2005 Napivfabrykaty myasni ta myaso-roslynni posicheni. Tekhnichni umovy [Semis, meat and meat excised. Specifications: ISO 4437-2005]. – Kiev: Derzhspozhyvstandart Ukrainy, 2006, 5 p. [in Ukrainian].

3. Иванцова Л. Рынок «быстрой» еды: время перемен / Л. Иванцова // Food UA: продукты Украины. – 2009. – № 5–6. – С. 44–47.

Ivancova L. Rynok «bystroj» edy: vremja peremen. Food UA: produkty Ukrainy [Food UA: Ukraine products]. 2009, № 5–6, P. 44–47 [in Russian].

А. П. Кайнаш, кандидат технических наук, доцент; **В. А. Назаренко**, кандидат технических наук, доцент (Высшее учебное заведение Укоопсоюза «Полтавский университет экономики и торговли»). **Определение качества мясных полуфабрикатов.**

Аннотация. Предметом исследования были мясные полуфабрикаты отечественных производителей. Цель исследований – определение качествапельменей разных украинских производителей. Для проведения оценки качества полуфабрикатов были использованы общеизвестные методы: органолептический, лабораторный и балловый. В ходе исследований провели оценку качествапельменей по внешнему виду, консистенции, виду на разрезе, запаху и вкусу, определили массовую долю влаги, массовую долю соли, массовую долю фарша к массепельменя, массу одной штуки, температуру в толще замороженного полуфабриката, провели балловую оценку полуфабрикатов. Определили несоответствие качества всех опытных образцовпельменей.

Ключевые слова: мясные полуфабрикаты,пельмени, органолептические, физико-химические показатели, балловая оценка.

A. Kainash, Cand. Tech. Sci., Docent; V. Nazarenko, Cand. Tech. Sci., Docent (Poltava University of Economics and Trade). Evaluation of quality meat products.

Summary. The article defines the quality of meat products of different manufacturers. In the domestic market semi-finished products from a wide range of these products. In Ukraine dumplings top the list of the most popular products. The production of various kinds of semifinished high degree of readiness, especially frozen, is quite lucrative. Most of the traditional products of famous brands (such as «Hercules», «Levada», «Three bears») was included in the high price segment, focus on which in recent times became fewer consumers.

At the same time, the semi-finished products of less known brands are in great demand, though instead of ground beef, mostly, contain 50–70 % of soybean, which provides a low cost and introduces consumer confusion. Therefore, the determination of the quality of the dumplings is a relevant topic.

Research determined the quality of five samples of dumplings Ukrainian producers. Assessment of the condition of the packaging and labeling of selected samples of dumplings showed the most significant criticism to the method of application the date of production.

Defined organoleptic and physico-chemical properties of the quality of the dumplings. Usually carried out the quality assessment of semifinished products.

The results of the comparative evaluation of the quality of the dumplings show that the manufacturers are not always respected in the technology of its production and monitor the conditions of transportation, storage and realization. Conclusions based on the results of the research.

Deviations may indicate qualitative and quantitative falsification of dumplings, in particular changes of the prescription or the replacement of high-quality low-quality product. Consumers are recommended to carefully read the labeling of dumplings and give preference to products specialized production enterprises for the production of dumplings.

Keywords: meat products, dumplings, organoleptic, physicochemical properties, point estimation.