

Переработанные плоды и овощи

К ним относятся готовые к употреблению продукты или полуфабрикаты, требующие небольшой, в основном термической доготовки



Классификация переработанных плодов и овощей

- в зависимости от используемых методов консервирования, оказывающих определяющее влияние на формирование ассортиментной характеристики и качества
- другими формирующими факторами являются сырьё: вид, сорт, качественное состояние, а также подготовительные операции по его обработке (очистке, мойке, сортировке, измельчению или резке, бланшированию)

Общие идентифицирующие признаки ассортиментной характеристики и качества переработанных плодов и овощей

- *Внешний вид* – комплексный показатель, оцениваемый по цвету и форме, иногда по состоянию поверхности.
- Цвет при переработке плодов и овощей изменяется, причем эти изменения характерны для каждого метода консервирования.
- *Форма* сохраняется без существенных изменений только у целых замороженных плодов и овощей. У остальных видов переработанных плодов и овощей форма изменяется: у целых сушеных плодов, соленых овощей и моченых плодов за счет их сморщивания при удалении воды или осмоса соли; у резаных замороженных, сушеных, моченых и квашеных плодов и овощей, а также консервов соленых овощей изменение формы происходит за счет механической обработки.
- *Состояние поверхности* определяется, в основном, при квалитетической идентификации для всех видов плодов и овощей. При этом устанавливается наличие дефектов на поверхности (плесени, повреждения вредителями, болезнями и т.п.).

**Общие идентифицирующие признаки
ассортиментной характеристики и качества
переработанных плодов и овощей**

- Внешний вид
- Цвет
- Форма
- Состояние поверхности
- Вкус и запах

Специфичные признаки ассортиментной идентификации переработанных плодов и овощей

- Состав и соотношение отдельных частей готового продукта (служит важным признаком идентификации многокомпонентных переработанных плодов и овощей)
- Химический состав (массовая доля сухих веществ, сахаров, кислот)



Специфичные идентифицирующие признаки квалиметрической идентификации

К ним относятся показатели допускаемых и недопускаемых отклонений, с помощью которых устанавливаются градации качества переработанных плодов и овощей. Например, у сушеных плодов и овощей допускается в стандартной продукции определенное нормируемое количество продукции с отклонениями цвета, формы, размера, повреждениями сельскохозяйственными вредителями, поломанными и т.п. Превышение этих норм переводит продукцию в нестандартную

Фальсификация переработанных плодов и овощей



Ассортиментная фальсификация

- Осуществляется путем частичной замены высокоценного сырья одного вида на менее ценное сырье другого вида или ботанического сорта
- К ассортиментной фальсификации относится и недовложение предусмотренных рецептурой компонентов сырья. Например, в смеси сухофруктов достаточно часто происходит недовложение или исключение ценных видов сухих плодов: чернослива, кураги, изюма, при этом увеличивается доля малоценных компонентов: сушеных яблок и груш. При составлении овощных замороженных смесей может иметь место недовложение наиболее ценных видов овощей (зеленого горошка, перца и т.п.) и грибов (белых, шампиньонов)

Квалиметрическая фальсификация

Носит чаще технологический характер путем использования низкокачественного сырья того же вида, но иного целевого назначения и/или содержащего недопустимые дефекты (наличие физиологических и микробиологических болезней, повреждений вредителями и механических)

Количественная фальсификация

Проявляется в форме недовеса фасованной продукции или обвешивания покупателя. К количественной фальсификации относится и изменение рецептуры путем недовложения наиболее ценных компонентов, а также увеличения массы за счет воды

Информационная фальсификация

Служит подкреплению рассмотренных видов фальсификации, но может быть и самостоятельным видом в форме искаженной информации о товаре

Спасибо за внимание!

