

Студенты ТЭИ протестировали томатную пасту

Студенты Сибирского федерального университета, обучающиеся по направлению подготовки «Товароведение», совместно с сотрудниками Красноярского центра стандартизации исследовали 10 образцов томатной пасты, чтобы найти самую вкусную и безопасную.



Для проведения мониторинга было закуплено 10 образцов продукции от различных производителей из Краснодарского и Красноярского краёв, Московской и Калужской областей, Кабардино-Балкарской Республики, а также Польши и Италии. Ценовой диапазон закупленной для эксперимента пасты — от 25 до 140 рублей за упаковку.

Учитывались такие показатели, как массовая доля растворимых сухих веществ, титруемых кислот и консервантов, содержание нитратов, наличие крахмала. По словам экспертов, из 10 образцов всем требованиям соответствуют только 2 вида томатной пасты. В остальных обнаружено превышения по содержанию нитратов, наличие консервантов (сорбиновой и бензойной кислоты), не заявленных на маркировке потребительской тары, установлены нарушения по заниженному содержанию растворимых сухих веществ.

Студенты ТЭИ СФУ изучали качественные характеристики продукции: внешний вид, консистенцию, вкус и запах, цвет. Также они исследовали потребительские показатели с точки зрения традиционного потребления продуктов в домашних условиях.

Доцент СФУ, кандидат биологических наук **Галина Рыбакова**, которая руководила исследованием, подчеркнула: *«Цвет томатной пасты должен быть красным, не коричневым и не тёмно-бордовым. Но, к сожалению, это не всегда возможно проверить. Когда продукция не в стеклянной таре, мы не можем видеть цвет из-за упаковки. Поэтому по возможности лучше приобретать томатную пасту в „стекле“».*

В результате тестирования эксперты назвали лучшие марки. На первом и втором месте три образца под одним названием — «Помидорка», сделанные в Италии, Краснодарском крае и Кабардино-Балкарии. Третье место у пасты от компании Heinz.

[Пресс-служба СФУ](#), 7 июня 2019 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/21847>