

DOI: <https://doi.org/10.53486/9789975359023.25>

CZU: 664.681:339.372(478-25)

THE ASSORTMENT AND QUALITY OF BISCUITS SOLD IN CHISINAU

SORTIMENTUL ȘI CALITATEA BISCUIȚILOR COMERCIALIZAȚI ÎN ORAȘUL CHIȘINĂU

COROSTELIOVA Iulia, student, Specialitatea: MERC

Academia de Studii Economice din Moldova,

Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61, www.ase.md

e-mail autor: ykiuliaiulia123@gmail.com

Abstract. Biscuits are obtained by baking dough prepared from flour, sugar, fat, honey, glucose, milk, flavors, chemical or biochemical afanators, etc. as a food product, biscuits have special qualities in terms of taste and nutritional value. The range of biscuit assortments is very rich due to the numerous raw and auxiliary materials that are used, the different proportions of raw materials and the applied technological processes. In my work, 2 types of biscuits will be analyzed: gluten biscuits, chemically afanati, shaped by punching and drawing, where the sugar content represents a maximum of 20 and the fat content is a maximum of 12; sugar biscuits, chemically afanat, shaped by rotating shapes and by drawing, for which the sugar content is at least 20 and the fat content is at least 12.

The theme of the given work is very important, because biscuits are one of the most important groups of flour products. Biscuits-the bakery specialty with the highest consumption rate. The biscuit is the affordable product, easy to purchase and store, appreciated worldwide by all categories of consumers, for its satiety and discreet flavor. Biscuits can be a luxury product. Here is a solution by which premium biscuits, prepared for the purpose of being given at different occasions, such as Christmas, Valentine's day or other events, generate new sales vectors internationally. The object of the research is 6 types of biscuits in the consumer market of Chisinau municipality. Research Methodology: the samples under investigation were taken according to the requirements of the normative acts in force. The determination of biscuits quality was performed according to standardized organoleptic and physico-chemical indices. Out of 6 samples analyzed only 1 corresponds to all requirements. Other samples have deviations from the marking rules and one also has the value, which is not admissible at the indication alkalinity.

Key Words: biscuits, gluten, sugar, flour, rate.

JEL CLASSIFICATION: L66

INTRODUCERE

Un biscuit poate îmbogăți micul dejun, împreună cu o ceașcă de cafea, lapte sau ceai, poate fi gustarea rapidă dintre mese sau chiar o recompensă după o zi grea.

Piața biscuiților este extrem de dinamică, suprapopulată și foarte fragmentată.

Prognozele arată că piața globală a biscuiților va avea o evoluție pozitivă, iar acest trend este dictat de mai mulți factori așa ca :

- creșterea veniturilor consumatorilor, urbanizarea și îmbunătățirea nivelului de trai în rândul populației clasei de mijloc;

- intensificarea gradului de conștientizare a consumatorilor cu privire la ingrediente și beneficiile lor pentru sănătate, ceea ce determină accentuarea interesului pentru gamele de biscuiți cu semințe, făinuri integrale;
- interesul acordat produselor alimentare inovative ca aromă, formă și gust, mai ales din partea tinerilor.

Biscuiții –sunt specialitatea de panificație cu cea mai ridicată rată de consum. La nivel global, piața biscuiților a fost evaluată la aproximativ 100 de miliarde de dolari în anul 2018, cu o valoare ușor mai ridicată față de anul anterior, și este proiectată să crească cu un ritm mediu anual de 5%, astfel încât să ajungă la 135 de miliarde de dolari până în anul 2023, conform Insight Survey Mk. Research.

Actualitatea temei se explică prin interesul consumatorilor față de aceste produse, deoarece biscuiții sunt unul dintre cele mai importante grupuri derivate din făină. Este bine ca populația noastră să cunoască despre beneficiile și neajunsurile unor ingrediente din compoziția biscuiților, luând în considerare faptul că nu numai adulții preferă acest produs, ci și copiii.

Scopul lucrării a fost studierea caracteristicilor merceologice, sortimentului, calității și valorii alimentare a biscuiților care se comercializează pe piața de consum a Republicii Moldova.

Obiectul de cercetare a fost reprezentat de șase probe de biscuiți (două de tip zaharoși și patru de tip glutenoși) și anume: a). Petit Beurre, biscuiți cu aroma de vanilie, producător Nefis, R. Moldova; b). Bianco, Spieta, biscuiți cu vanilie, producător Spicul Etap, România ; c). RoStar, Petit Beurre, biscuiți extra, Ro Star, România 100g e; d). Spieta, Petit Beurre, Spicul Etap, România 100g e; e). Țărăncuța, cu lapte, Bucuria, Moldova 500 g; f). Magie Plus, cu lapte condensat, Bucuria, R. Moldova, 250 g e. (figura 1). Biscuiții reprezentați în figura 1. punctele a,b,c,d – fac parte din cei glutenoși, iar biscuiții reprezentați în punctele e. și f. – din cei zaharoși.



Figura 1. Obiectul de cercetare: a – Nefis Petit Beurre, b – Bianco, Spieta, c – RoStar, Petit Beurre, d – Spieta, Petit Beurre, e – Țărăncuța, f – Magie Plus

CONȚINUTUL DE BAZĂ. Biscuiții produși sau comercializați în magazinele noastre trebuie să corespundă cerințelor documentului normativ în vigoare în Republica Moldova - GOST 24901-2014.

În laboratorul de ”Expertiză a produselor de origine vegetală” a Departamentului „Comerț, Turism și Alimentație Publică” au fost examinați indicii de calitate standardizați și

anume indicii organoleptici ai biscuiților așa ca: aspectul exterior, forma și suprafața, aspectul în secțiune, gustul, mirosul, consistența, prezența sunetului crocant, precum și indicii fizico-chimici: umiditatea, aciditatea, alcalinitatea și gradul de absorbție al apei. De asemenea s-a verificat și corectitudinea marcării, etichetării și masa netă a produselor.

Cercetările merceologice au fost realizate prin metode clasice conform actelor normative. În urma examenului organoleptic s-a constatat că primele cinci probe de biscuiți s-au încadrat în limitele prescrise de standardul în vigoare, iar în proba nr.6 s-a simțit un gust puțin amarui.

În tabelul 1. sunt prezentate rezultatele cercetărilor noastre cu privire la corectitudinea marcării și etichetării, iar corespunderea indicilor fizico-chimici analizați este indicată în tabelul 2.

Marcarea ambalajului s-a studiat conform cerințelor Legii Republicii Moldova nr. 279 „Privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare”.

Tabelul 1. Rezultatele analizei marcării și etichetării biscuiților

Caracteristica prescrisă	Caracteristica reală					
	Proba 1	Proba 2	Proba 3	Proba 4	Proba 5	Proba 6
Denumirea produsului	+	+	+	+	+	+
Denumirea și adresa producătorului, ambalatorului, exportatorului, importatorului	+	+	+	+	+	+
Țara de origine sau locul de proveniență	+	+	+	+	+	+
Marca de produs	+	+	+	+	+	+
Masa netă a produsului	+	+	+	+	+	+
Ingrediente	+	+	+	+	+	+
Conservanți și alți aditivi alimentari	+	+	+	+	+	+
Valoarea nutritivă	+	+	+	+	+	+
Informații privind siguranța / condițiile de calitate	+	+	+	+	+	+
Informația privind identificarea lotului	+	-	-	-	-	-
Codul cu bare	+	+	+	+	+	+
Condițiile de păstrare și/sau de utilizare	+	+	+	+	+	+
Termenul de valabilitate	+	+	+	+	+	+

Tabelul 2. Rezultatele examenului fizico-chimic al biscuiților

Nr. d/o	Denumirea indicilor, unitățile de măsură	Caracteristica						
		Prescrisă	Reală					
			Proba 1	Proba 2	Proba 3	Proba 4	Proba 5	Proba 6
1	Umiditatea, %	<=9-10	6,4	5,85	4,95	7,9	6,45	5,0
2	Aciditatea, grade	<=2,5-3,0	0,06	0,26	0,11	0,08	0,13	0,29
3	Alcalinitatea, grade	<=2,0	0,8	1,4	1,0	0,8	1,5	4,0
4	Gradul de absorbție al apei, %	>=180	346,58	276,60	395,47	313,80	161,84	126,59

CONCLUZII

1. În urma cercetărilor efectuate cu privire la marcarea produselor s-a constatat, că din cele șase probe de biscuiți analizați numai proba nr. 1 (Petit Beurre, biscuiți cu aroma de vanilie, producător "Nefis" (R. Moldova) corespunde cerințelor Legii Republicii Moldova nr. 279" Privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare". Restul 5 probe nu corespund, din cauza lipsei informației privind identificarea lotului.

2. Analiza indicilor organoleptici a demonstrat corespunderea primelor cinci probe de biscuiți cerințelor Documentului normativ în vigoare. La biscuiții din proba nr.6 s-a simțit un gust puțin amarui, presupunem că este din cauza depășirii normei de utilizare a sărurilor de afânare.

3. Indicii fizico-chimici analizați în cercetarea noastră corespund totalmente standardului doar la primele patru probe. La proba nr.5 nu corespunde gradul de absorbție al apei, iar la proba nr.6 nu corespund doi indici: gradul de absorbție al apei și alcalinitatea. Depășirea alcalinității se datorează prezenței în exces a substanțelor cu rol de afânare așa ca: bicarbonatul de sodiu sau carbonatul de amoniu. Aceste substanțe pot influența negativ atât gustul produsului, cât și sănătatea consumatorului.

4. În concluzie finală putem menționa, că din cele șase probe de biscuiți analizați, doar biscuiții din proba nr.1 și anume: Petit Beurre, cu aroma de vanilie, producător "Nefis" din Republica Moldova, corespund tuturor indicilor verificați în cercetarea noastră.

REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

ACTE LEGISLATIVE:

1. https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=120963&lang=ro – site-ul, care prezintă LEGEA Nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare
2. <https://docs.cntd.ru/document/1200114736> – site-ul, care prezintă ГОСТ 24901-2014 МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ" ПЕЧЕНЬЕ" Общие технические условия Biscuits. General specifications MANUALE, LUCRĂRI DIDACTICE:

1. Calmăș V., Fedorciucova S., Handrabura A. *Merceologia produselor gustative și de cofetărie*, Note de curs, Chișinău, Editura ASEM, 2017, 330 pag., ISBN 978-9975-75-867-3.
2. Calmăș V., Handrabura A., *Îndrumar metodic pentru lucrări practice și de laborator la disciplina «Merceologie alimentară I (produse gustative și de cofetărie)»*, Chișinău, Editura ASEM, 2013, 123 pag., ISBN 978-9975-75-660-0.

Coordonator științific: CALMĂȘ Valentina, dr., conf. univ.,
Academia de Studii Economice din Moldova,
Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61, www.ase.md
tel. (+373)022402970
e-mail: calmas.valentina@ase.md