Інформація про засідання обласної дегустаційної комісії, яке відбулось 19 грудня 2013 року. Два підприємства харчової промисловості Черкаського регіону представили на розгляд комісії 8 зразків нових видів продукції з яких 3 зразки – хлібобулочні вироби виробництва ПП Гончаренко Н.І. (м.Сміла); 5 зразків - ковбаси варенокопчені із м'яса птиці та ковбаси напівкопчені виробництва ФОП Масолова О.Б. (с.Геронимівка Черкаського р-ну).

На виконання розпорядження голови Черкаської облдержадміністрації від 02.07.2007 № 226 "Про утворення обласної дегустаційної комісії" та від 29.08.2013 № 268 "Про внесення змін до розпорядження обласної державної адміністрації від 02.07.2007 № 226" 19 грудня відбулось заключне в цьому році засідання обласної дегустаційної комісії.

Перед дегустацією секретарем комісії Красноштан Т.В. були підведені підсумки роботи обласної дегустаційної комісії у 2013 році.

На засідання комісії два підприємства харчової промисловості області: ПП Гончаренко Н.І. (м.Сміла) і ФОП Масолова О.Б. (с.Геронимівка Черкаського р-ну) презентували 8 зразків нових видів продукції з метою отримання рекомендацій комісії щодо виробництва заявленої продукції та затвердження технологічної документації. Представлена продукція виготовлена за вимогами державних стандартів України. Зразки наданої на розгляд комісії продукції попередньо пройшли дослідження у випробувальному центрі ДП «Черкасистандартметрологія» і після отримання позитивних результатів випробувань за показниками якості та безпеки продукція проходила дегустацію.

ПП Гончаренко Н.І. (м.Сміла) надала на розгляд комісії три зразки хліба: із пшеничного борошна вищого ґатунку «Селянський», із суміші житнього і пшеничного борошна та із суміші житнього і пшеничного борошна «Запашний» з метою погодження рецептур розроблених підприємцем для розширення асортименту.

За результатами органолептичної оцінки хліб отримав середній бал від 28,1 до 28,9 із 30-ти можливих (мінімальний середній бал для нових видів хлібобулочних виробів – 23,0) і продукція була рекомендована комісією до виробництва, а технологічна документація – до затвердження.

ФОП Масолова О.Б. надала на розгляд комісії п'ять зразків продукції – ковбаса варено-копчена з м'яса птиці одного найменування та ковбаси напівкопчені чотирьох найменувань. За результатами органолептичної оцінки продукція отримала середній бал від 26,0 до 28,8 за 30-ти бальною шкалою (для нових видів продукції мінімальний середній бал – 25,0) і була рекомендована до виробництва, а технологічна документація – до затвердження.

Всього з початку року проведено 11 засідань обласної дегустаційної комісії, в ході яких 10 підприємств Черкаської області надали на розгляд комісії 91 зразок нових видів продукції.

З часу утворення комісії розглянуто і надані рекомендації щодо виробництва 984-х найменувань нових видів харчової продукції, розроблених фахівцями 119-ти підприємств області.