

Інформація про роботу обласної дегустаційної комісії у 2014 році.

На виконання розпоряджень голови Черкаської облдержадміністрації від 02.07.2007 № 226 «Про утворення обласної дегустаційної комісії» та від 30.09.2014 № 364 «Про новий склад обласної дегустаційної комісії» протягом 2014 року проводились засідання обласної дегустаційної комісії, в ході яких розглядалися зразки нових видів продукції, наданої підприємствами-виробниками харчової промисловості області.

У січні цього року були підведені підсумки роботи обласної дегустаційної комісії у 2014 році. Секретар обласної дегустаційної комісії Красноштан Т.В. підсумовуючи роботу комісії, надала інформацію про підприємства-виробників харчової продукції, які протягом минулого року презентували нові види продукції і отримали рекомендації комісії щодо її виробництва, реалізації на споживчому ринку області та за її межами.

Всього у 2014 році проведено 4 засідання обласної дегустаційної комісії, на яких розглянуто і надано рекомендації щодо виробництва 35 найменувань нових видів продукції. Протягом минулого року нові види продукції розробили і надали на розгляд комісії 6 підприємств-виробників, з яких:

- ПАТ «Христинівський молокозавод» (м.Христинівка) - 14 найменувань сумішів рослинно-жирових;
- ТОВ «ЛТД «Еліт» (м.Сміла) - 13 найменувань сумішів рослинних швидкозаморожених;
- ПП Тітко О.О. (м.Черкаси) – 3 найменування виробів кондитерських борошняних;
- ДП «Роял Гарден Іст» (м.Золотоноша) – 2 найменування напоїв безалкогольних;
- СТОВ ім.Шевченка Канівська філія (м.Канів) - 2 найменування консервів овочевих та з грибів;
- ТОВ «Малбі Беверідж» (м.Черкаси) – 1 найменування напою безалкогольного.

Всього з часу утворення комісії (червень 2003 року) відбулось 123 дегустації (засідання комісії), в ході яких розглянуто і рекомендовано до виробництва 1019 найменувань нових видів продукції, вироблених 119 підприємствами харчової промисловості Черкаського регіону.

Під час дегустацій підприємствам надавалися рекомендації щодо маркування споживчої та транспортної тари, покращення смакових якостей продукції, удосконалення технологічних процесів виробництва, посилення контролю якості готової продукції та вхідного контролю сировини і матеріалів.