

# SORTIMENTUL ȘI CALITATEA „MĂSLINELOR CONSERVATE” COMERCIALIZATE ÎN MAGAZINUL „MAVIRAR” DIN ORAȘUL UNGHENI

**Autor:Valentina CALMĂȘ**

Academia de Studii Economice a Moldovei

**Rezumat:** *Ces dernières années, la production et consommation internationale et nationale des olives en conserve a augmentée. L'assortiment des olives en conserve vendus dans le magasin « Mavirar », situé dans la ville Ungheni (République de Moldavie) inclut 25 variétés. Les types les plus demandés par les clients du cet magasin sont les olives noire avec noyaux « Hutesa Royal », « ITLV Gold » (produites en Espagne), et « Delphi » (produites en Grèce).*

*Après avoir vérifié leur qualité, on a constaté que les indices organoleptiques et physico-chimiques des olives « Hutesa Royal » et « ITLV Gold » correspondent aux dispositions du norme nationale, mais ces des olives « Delphi » ne correspondent pas.*

**Cuvinte cheie:** *măsline conservate, principalele țări producătoare de măslin, indici de calitate ai măslinelor, clasificarea măslinelor conservate.*

Măslinul este unul din pomii fructiferi cei mai cultivați la nivel mondial. Arborele de măslin (originar din Siria) face parte din clasa „Magnoliopsida”, ordinul „Lamiales”, familia „Oleacea”, genul „Olea”. Genul Olea este cel mai larg răspândit în lume, iar Olea europaea (măslinul european) este cea mai cunoscută specie din genul olea, fiind cel mai apreciat. Încă din antichitate măslinile erau folosite fie pentru obținerea uleiului de măslin, fie consumat ca fructe. Pentru că au gust amar măslinile coapte treceau printr-un proces natural de fermentare sau erau consumate după maturarea în sărămură. Măslinile necoapte sunt foarte amare și pentru a le face comestibile, constituienții amari se reduc prin tratare cu leșie.

În ultimele patru decenii suprafețele cultivate cu măslin sau triplat și constituie la momentul actual c-ca 8,5 mln ha. În topul țărilor producătoare de măslin se situează țările mediteranene care asigură 95% din producția mondială de măslin. În tabelul 1 sunt prezentate datele statistice cu privire la producția de măslin conservate a primelor zece țări din cei mai mari producători mondiali[2].

Tabelul 1

Topul primelor zece țări producătoare de măslin conservate

| Nr. de ordine | Țara       | Producția, mii \$ SUA | Producția, t |
|---------------|------------|-----------------------|--------------|
| 1             | Spania     | 2739128               | 5475300      |
| 2             | Italia     | 1737737               | 3473600      |
| 3             | Grecia     | 1157152               | 2313055      |
| 4             | Turcia     | 732519                | 1464248      |
| 5             | Tunis      | 521819                | 1183000      |
| 6             | Siria      | 413739                | 827033       |
| 7             | Maroco     | 382896                | 765380       |
| 8             | Egipt      | 240165                | 480071       |
| 9             | Portugalia | 172993                | 345800       |
| 10            | Algeria    | 127102                | 254067       |

Sporirea suprafețelor ocupate cu măslin pe plan mondial se explică prin creșterea interesului din partea consumatorilor față de măslinile conservate și uleiul de măslin.

Măslinile sunt bogate în grăsimi mononesaturate, elemente minerale (K, Fe, Mg, Ca, Mn, P), vitamine (A și E), etc. Grăsimile mononesaturate și potasiul asigură efectul cardioprotector: mențin elasticitatea vaselor sanguine și previn creșterea colesterolului, stimulează mușchiul cardiac. Vitamina E este un antioxidant puternic, care previne îmbătrânirea precoce și apără organismul de atacul radicalilor liberi. S-a constatat că șase măslini negre mari asigură circa 40% din necesarul zilnic de fier. Deasemenea măslinile stimulează detoxifierea organismului, arderea grăsimilor și sunt indicate în hipotensiune și pentru sporirea poftei de mâncare. Se cunosc c-ca 20 de specii și sute de varietăți de măslini, dar cele mai utilizate soiuri pentru conservare sunt: Frantonio, Leceino, Carolea (Italia); Kalamon, Savory (Grecia), ș.a.

**Măslinile conservate** reprezintă denumirea produsului finit, fabricat în scopul vânzării, fructelor din soiurile cultivate ale *Olea europaea sativa* Hoffg, Link, recoltate la timpul potrivit, care au fost prelucrate sau tratate prin procedee adecvate de conservare în vederea prelungirii perioadei lor de valabilitate pentru consumul uman[1].

Măslinile utilizate ca materie primă la fabricarea „Măslinelor conservate” trebuie să fie sănătoase, curate, cu grad de maturitate apropiat, calibrate, lipsite de defecte ce ar putea afecta comestibilitatea sau conservarea lor, lipsite de corpuri străine, fără semne de alterare și trebuie să se încadreze în unul din următoarele tipuri[1, 3]:

- **Măslini verzi:** obținute din fructe recoltate în cursul ciclului de maturare, înainte de pîrguire, în momentul în care au ajuns la dimensiunea lor normală. Culoarea acestora poate varia de la verde la galben pai.
- **Măslini blonde:** obținute din fructe de culoare roz, roz-vineție sau brună, recoltate în momentul pîrguirii înainte de maturitatea completă.
- **Măslini negre:** obținute din fructe recoltate la maturitatea completă sau cu puțin timp înainte de maturitatea completă. Culoarea acestora poate varia, în funcție de zona de producere și perioada de recoltare, de la negru-roșcat la castaniu închis, trecînd prin negru violaceu, violet închis și negru măsliniu (aceste caracteristici se referă atât la peliță cât și la pulpa fructului).

În afară de culoare, măslinile conservate se mai clasifică după următoarele cinci criterii:

**1. Calitate și calibru:**

- calitatea I, din grupa aceasta fac parte măslinile: cu calibru până la 240 buc/kg și măslinile provenite din Turcia (indiferent de calibru) din zonele: Mudania, Gemlic, Orhaugazi, Erdec, Izmic, Edincick;
- calitatea II, din grupa aceasta fac parte măslinile: cu calibrul peste 240 buc./kg.

**2. Natura tratamentului aplicat:**

- măslini în sărămură;
- în sare uscată (fără sărămură);
- măslini întregi umplute ( cu ceapă, morcov, ardei, migdale, telină, castraveți, usturoi, etc.)

**3. Modul de așezare în ambalaj:**

- ordonat - așezate în recipiente rigide, transparente, în mod ordonat, fie simetric, fie urmînd forme geometrice;
- neordonat.

**4. Forma de prezentare:**

- întregi;
- fără simburi;
- umplute;
- salată de măslini ;
- jumătăți;
- sferturi;
- secțiuni;
- măslini cu capere;
- felii rotunde;
- tocate;
- sparte;
- crestate;
- alte moduri de prezentare.

## 5. Modul de conservare:

- sterilizate sau pasteurizate;
- prin adăugare de conservanți;
- refrigerare;
- tratament cu azot sau dioxid de carbon, fără sărămură;
- deshidratate parțial.

Partea practică a lucrării a avut ca scop studierea sortimentului și a calității măslinelor conservate comercializate în magazinul „Mavirar” din or. Ungheni.

În urma cercetărilor am constatat:

Sortimentul măslinelor comercializate în magazinul „Mavirar” cuprinde:

- 3 grupe: măslina cu sîmburi, măslina fără sîmburi, măslina umplute;
- 6 tipuri: ITLV, Hutesa (Spania), Liberital, Bonduelle, Markesa de Olivia, Delphi(Grecia);
- 25 de varietăți de măslina conservate.

Ca obiect de studiu pentru verificare s-au ales 3 tipuri de măslina care sunt cele mai solicitate de clienții magazinului și anume măslina conservate negre cu sîmburi:

- Hutesa Royal, producător Fuente de piedra (Malaga, Spania), importator întreprinderea „Prontagent” (mun. Chișinău)
- ITLV Gold Line, producător „Exoliva” S.A., Martin Palamino(Spania) ,importator „IM Import Delphi” SRL (mun. Chișinău);
- DELPHI, producător „Intercomm Foods” S.A. ( Grecia) ,importator „IM Import DELPHI” SRL (mun. Chișinău).

În laboratorul de încercări al catedrei „Merceologie și Comerț”(ASEM) s-a efectuat examenul organoleptic (aspectul exterior, gustul, mirosul, culoarea) și fizico-chimic (prezența corpurilor străine vegetale, prezența fructelor anormale ridate, defectele epidermei, defectele interne, defectele de colorație, fructele atacate de Dacus, pH-ul ) [1, 3]. De asemenea s-a verificat masa netă, coraportului dintre fructe și sărămură, corectitudinea marcării și etichetării conservelor. Rezultatele cercetărilor de laborator sunt prezentate în tabelul 2.

Analizînd rezultatele prezentate în tabelul 2 se poate constata că măslina conservate de tip „Hutesa Royal” și „ITLV Gold” corespund indicilor de calitate prescriși în documentele normative naționale, iar măslina de tip „Delphi” nu corespund prevederilor standardului, fiindcă au gust și miros rînced, și numărul total de defecte ale fructelor depășește norma.

Verificînd informația scrisă pe etichetele conservelor am constatat unele nereguli. De exemplu pe toate etichetele nu era indicată calitatea produsului (măslina pot fi de calitate I și de calitatea II); pe eticheta măslinelor de tip „ITLV Gold” nu era indicată firma importatoare; pe eticheta măslinelor de tip „Delphi” era indicată masa brută egală cu 340g, iar masa netă egală cu 425 ml, date eronate, lipsite de sens și nu s-a indicat masa fructelor.

Verificarea coraportului fracțiunilor solide și lichide din conserve a dat următoarele rezultate:

- „Hutesa Royal”: măslina – 69,4% ; sărămură- 30,6% ;
- „ITLV Gold”: măslina – 48,6% ; sărămură – 51,4%;
- „Delphi”: măslina – 55,7% ; sărămură – 44,3 %.

În conformitate cu documentele normative, fructele trebuie să reprezinte cel puțin 50% din masa netă a conservei[2]. Am depistat, de asemenea greșeli gramaticale și de terminologie. De exemplu, pe etichetă a fost scris „masa netă” și “masa produsului”, ceea ce este una și aceeași. Corect ar fi să se scrie “masa netă a produsului” și “masa netă a fructelor”

În concluzie am sugera managerului și merceologului magazinului “Mavirar” să efectueze cu o mai mare atenție, exigență și responsabilitate la recepția calitativă a mărfurilor.

## Bibliografie

1. Hotărîrea Guvernului R.Moldova Nr.180 din 12.03.2010 cu privire la aprobarea Reglementărilor tehnice „Mșslina de masă”.
2. <http://foastat.fao.org>
3. SM STAS 11414:2005,Măslina de masă.

Tabelul 2

**Indicii organoleptici și fizico-chimici ai măslinelor conservate**

| Indicii de calitate:  | Caracteristica indicilor conform SM STAS 14414:2005  | Măslină neagră cu simbolul Hutesa Royal                    |  | Măslină neagră cu simbolul ITLV GOLD                       |  | Măslină neagră cu simbolul DELPHI                          |   |
|---|--|--|--|--|--|--|---|
|   |  | Lotul : 10116M   | Lotul: 10122M  | Lotul: 314N04  | Lotul:314N09   | Lotul:266N05   | Lotul:266N11  |
| <b>Indicii organoleptici</b>  |  |  |  |  |  |  |   |
| Aspectul  | Fruce sănătoase, cu pulpa fermă și pelița netedă lucioasă. Se admit ușoare concavități. Măslinile ridate natural au aspect ridat sau curat, cu pelița intactă. | Fruce sănătoase, cu pulpa fermă și pelița netedă lucioasă. | Fruce sănătoase, cu pulpa fermă și pelița netedă lucioasă. | Fruce sănătoase, cu pulpa fermă și pelița netedă lucioasă. | Fruce sănătoase, cu pulpa fermă și pelița netedă lucioasă. | Fruce sănătoase, cu pulpa fermă și pelița netedă lucioasă. | Fruce sănătoase, cu pulpa fermă și pelița netedă lucioasă.  |
| Culoarea  | Negru-roșcat brun închis, violet-închis, negru-verziu și negru-brun.   | Violet-închis  | Violet-închis  | Violet-închis  | Violet-închis  | Violet-închis  | Violet-închis   |
| Gustul și mirosul   | Agreabil, sărat, ușor amărui, fără gust și miros străin, de fermentație butirică, rîncead, mucegai.  | Agreabil, sărat, ușor amărui, fără gust și miros străin.   | Agreabil, sărat, ușor amărui, fără gust și miros străin.   | Agreabil, sărat, ușor amărui, fără gust și miros străin.   | Agreabil, sărat, ușor amărui, fără gust și miros străin.   | Agreabil, sărat, ușor amărui, fără gust și miros străin.   | Dezagreabil, sărat, ușor amărui, fără gust și miros străin. |
| pH <sub>max</sub>   |  | 4,5  | 4,5  | 4,1  | 4,1  | 4,5  | 4,5   |
| Toleranța de calitate: se admit fructe cu defecte în proporție de maxim 10%/calibraj, din care: |  |  |  |  |  |  |   |
| Corpuri străine vegetale, %(masă), max.   | 0,1  |  | 0  | 0,1  |  | 0  | 0   |
| Măslină anormală ridată, %(număr), max.   | 3  |  | 0  | 1  |  | 2  | 3   |
| Defecte ale epidermei ≥ de 1/6 din suprafața fructului, %, max.                                 | 3  |  | 1  | 1  |  | 1  | 1   |
| Defecte interne ≥ 1/8 din volumul fructului, %, max.  | 3  |  | 0  | 1  |  | 0  | 0   |
| Măslină cu pulpa moale, %, max.   | 3  |  | 0  | 0  |  | 3  | 0   |
| Măslină de colorație diferită, %, max.  | 6  |  | 2  | 4  |  | 3  | 4   |
| Total defecte, %, (nr.)max.   | 10   |  | 2  | 7  |  | 6  | 10  |
| Fruce atacate de Dacus, %, max.   | 10   |  | 0  | 0  |  | 0  | 0   |