

Z drugiej strony

Dokąd po pączki?

ANDRZEJ KRAŚNICKI JR



•• Asprod, Continental i Woźniak - tam kupicie dobre pączki. Te z Re-
ala są najtańsze, ale i najmniej smacz-
ne. Taki jest wynik naukowego bada-
nia przeprowadzonego w redakcji
„Gazety”. Pod lupę wzięliśmy osiem
szczecińskich piekarni i cukierni oraz
dwa hipermarkety. ●

S. 2

TEST KONSUMENCKI W REDAKCJI „GAZETY”

PĄCZEK PĄCZKOWI NIERÓWNY

Asprod, Continental i Woźniak - tam kupicie dobre pączki. Te z Reala są najtańsze, ale i najmniej smaczne. Taki jest wynik naukowego badania przeprowadzonego w redakcji „Gazety”

PIOTR SZYLIŃSKI

Dziś tłusty czwartek. Tradycja każe jeść pączki. Tylko które wybrać? Ile doradców, tyle opinii. Komu wierzyć?

We wtorek do redakcji zaprosiliśmy dra inż. Michała Alchimowicza, adiunkta na wydziale nauk o żywności i rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego oraz 12 jego studentów ostatniego roku towaroznawstwa i oceny jakości. Słowem - specjalistów. Zadanie: wskazać najlepsze pączki.

Pod lupę wzięliśmy cukiernie i piekarnie: Koch (al. Wyzwolenia), Woźniak (rynekcek na Pogodnie), Wojciechowski (al. Wyzwolenia), Małyszka (ul. Rayskiego), Lwowska (al. Wyzwolenia), Continental (ul. Partyzantów), Asprod (Dom Chleba), Bagietka (przy rondzie Giedroycia) oraz hipermarkety Real (Galaxy) i Carrefour (Turzyn).

Studenti nie znali źródła pochodzenia pączków. Każda partia została zasyfrowana.

Analiza sensoryczna

Pączki poddane zostały analizie sensorycznej, czyli zmysłowej (nie badaliśmy składu chemicznego ani mikrobiologii). Badanie składało się z dwóch zasadniczych części - testu jakości i oceny konsumenckiej (tzw. pożądaności). W tej pierwszej decydują ściśle kryteria obiektywne, w drugiej wpływ na ocenę mogą mieć osobiste preferencje badających.

- Założymy, że ktoś lubi ciasto z zakalcem - tłumaczy obrazowo dr Alchimowicz. - Przy teście jakości musi jednak uznać to za wadę produktu, ale już przy ocenie konsumenckiej może punktować wysoko.

Na badanie przeznaczaliśmy 100 pączków. Po 10 z każdej cukierni.

- Dziesięć to maksymalna liczba podczas jednej sesji - mówi dr Michał Alchimowicz. - Przy większej liczbie następuje zmęczenie zmysłów.

Każdy ze studentów miał do wypełnienia kwestionariusz.



Studenti ostatniego roku towaroznawstwa i oceny jakości podczas badania w redakcji „Gazety”. Pączki oceniali: Mariusz Bzdak, Małgorzata Dukiel, Krzysztof Dziewierski, Joanna Jossek, Katarzyna Jurczyk, Martyna Kapela, Marta Krężel, Magdalena Malanowska, Dorota Mróz, Jerzy Sikorski, Marta Snarska, Aleksandra Starzyńska

Kryteria opracował dr Alchimowicz. - Kryteria przygotowuje się pod konkretny produkt w oparciu o całą wiedzę o towarze i metodzie badania - tłumaczy.

Co interesowało studentów w teście jakości? Między innymi wykończenie, struktura (elastyczność, wrażenie w dotyku, gumistość, skórka (twardość, nasycenie tłuszczem), zapach (m.in. świeży, stęchły, właściwy, obcy, zjeleżały), smak (m.in. harmonijny, typowy, sztuczny), nadzienie (m.in. konsystencja, rozłożenie). Zwracali też uwagę na jednolitość całej partii pączków, barwę, kształt, estetykę. W ocenie konsumenckiej (pożądaności pączków) kryteria były podobne.

Badanie i wyniki

Studenti nie mogli się komunikować, ale raz po raz dało się słyszeć komentarze.

- Zapach? Nie czuję żadnego zapachu! - Ale suchy. Same ulepszcze.

- Uważaj na nadzienie. Zaskoczy cię. Były i niespodzianki. - Tu coś jest! Jakby nitki, a może pleśń - kilka głów pochyliło się nad tajemniczą ciemną grudką wielkości rodzyнки. Na miejscu nie udało się odkryć jej właściwości.

Badanie trwało półtorej godziny. W teście jakości wygrały pączki z piekarni Asprod (dostarcza produkty do około 50 punktów w trzech województwach). Tuż za nimi znalazły się te z cukierni Continental i Woźniak. W ocenie pączków „najbardziej pożądanym” kolejność była niemal identyczna - Asprod przed Continentalem ex aequo z cukiernią Małyszki (patrz wyniki poniżej). W obu kategoriach najgorzej wypadły pączki z Reala.

Co zdecydowało o zwycięstwie?

- W przypadku Continentalu poszczególne wyniki nie są może najwyż-

sze, plasują się w okolicy 3.-4. miejsca, jednak mimo że nie ma „błysków”, nie ma też i wpadek - podsumowuje dr Alchimowicz. - Asprod ma kilka cech wysoko ocenionych, np. jakość ciasta - pierwsze miejsce, nadzienie - drugie miejsce.

Kolejne miejsca pokazały jednak, że nie zawsze jakość idzie w parze pożądanością. Widać to na przykładzie pączków Małyszki - odpowiednio siódme i drugie miejsce.

- Małyszka, z racji innego kształtu [pączki prostokątne - red.] nie spełnia w sposób oczywisty obiektywnych kryteriów dla pączków i pod tym względem był oceniony dość nisko - tłumaczy dr Alchimowicz.

Uwaga na ceny

Przy okazji wyszła pewna prawidłowość - słabo ocenione pączki z hipermarketów okazały się zarazem najtań-

sze - 1 zł (Carrefour) i 1,57 zł (Real) w przeliczeniu na 100 g. I odwrotnie, te najlepsze plasowały się przeważnie wśród najdroższych (wyjątek stanowi Continental - tylko 1,76 zł za 100 g). I jeszcze jedno - pączek pączkowi nierówny. Rozpiętość wagowa (między różnymi cukierniami) wynosiła od 72 do 128 g. Dopiero przeliczenie ceny na 100 g daje rzeczywisty koszt.

- Generalnie trzeba powiedzieć, że, poza kilkoma przypadkami, jakość pączków jest dobra, różnice w punktacji są niewielkie - podsumowuje dr Alchimowicz. - Wyróżniłbym dwie grupy: dobrej jakości siedmiu producentów (ocena od 3,5 do 4,2 pkt) i gorszej jakości trzech producentów (oceny od 2,6 do 3 pkt). ●

Gdzie w Szczecinie robią najlepsze pączki?

Jakość

● Obiektywna ocena poszczególnych cech pączka, punktacja wynosiła od 1 do 5. Cena za 100 g

	średnia	cena
1. Asprod	4,2 pkt	2,38 zł
2. Continental	4,0 pkt	1,76 zł
3. Woźniak	3,9 pkt	2,25 zł
4. Bagietka	3,7 pkt	2,28 zł
5. Lwowska	3,6 pkt	2,43 zł
6. Koch	3,5 pkt	2,76 zł
7. Małyszka	3,3 pkt	1,72 zł
8. Carrefour	3,0 pkt	1 zł
9. Wojciechowski	0,7 pkt	2,08 zł
10. Real	0,7 pkt	1,57 zł

Preferencje

● Jak odbierany jest dany pączek, pozytywnie czy negatywnie, punktacja wynosiła od +5 do -5.

1. Asprod	3,6 pkt
2. Continental	3,4 pkt
3. Małyszka	3,4 pkt
4. Woźniak	3,3 pkt
5. Lwowska	3 pkt
6. Wojciechowski	2,8 pkt
7. Carrefour	2,5 pkt
8. Bagietka	2,3 pkt
9. Koch	1,7 pkt
10. Real	-1,3 pkt