

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ

Багінська А.О., гр. ТЕМ-16

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Д.М. Одарченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Плавлені сири – поживний молочний продукт, цінність якого обумовлена високою концентрацією білка і жиру, наявністю незамінних амінокислот, вітамінів, солей кальцію і фосфору, вкрай необхідних для нормальної життєдіяльності організму людини. Вони мають високу біологічну цінність пов'язану з високим вмістом білка та жиру. Засвоюваність білка в плавленому сирі наближається до 100%.

Основною частиною роботи було дослідження структури маркування, що представлена на пакуванні зразків плавлених сирів [«Сир плавлений «Дружба» 55% жиру в сухій речовині» (ТМ «Ферма»), «Сир плавлений «Дружба» 50% жиру в сухій речовині» (ТМ «Білоцерківський»), «Сир плавлений з вітамінами «Дружба» 50% жиру в сухій речовині» (ТМ «Золотий резерв»), «Сир плавлений «Дружба» 55% жиру в сухій речовині» (ТМ «Комо»)] та визначення органолептичних та фізико-хімічних показників. Дослідження проводились відповідно вимогам ДСТУ 4635:2006 «Сири плавлені. Загальні технічні умови».

Проаналізувавши маркування плавлених сирів, було встановлено, що воно несе повну інформацію про даний товар та відповідає вимогам ДСТУ 4635:2006. Крім того, загальний недолік майже всіх виробників плавлених сирів полягає в тому, що частина тексту в маркуванні розміщена дуже дрібним шрифтом, що є важкодоступною для читання, що не забезпечує надання споживачу необхідної інформації про продукт. Деякі підприємства наносять дату виробництва плавленого сиру тисненням на металевій фользі, що не забезпечує чіткість читання продукту. Під час дослідження органолептичних показників було встановлено, що всі досліджувані зразки повністю відповідають вимогам ДСТУ 4635:2006. При оцінці фізико-хімічних показників всі досліджувані зразки показали відмінні результати. Масова частка жиру у всіх досліджуваних зразків склала від 14% до 18%, масова частка вологи знаходилася в межах норми від 40% до 52%, масова частка солі кухонної у всіх досліджуваних зразках склала від 1,5% до 2%.

Таким чином, було встановлено, що всі досліджені зразки повністю відповідають вимогам ДСТУ 4635:2006 «Сири плавлені. Загальні технічні умови».