

## **АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИМОГ ДО ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ**

**Буліченко М.О., гр. ПТ-17**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **К.В. Сподар**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним із головних елементів продовольчого ринку країни є ринок молока та молокопродуктів, який не повинен залишатися непрогнозованим і непередбачуваним для всіх операторів ринку, в тому числі держави.

Ринок сиру є одним із найдинамічніших споживчих сегментів із стійким приростом обсягів виробництва, споживання та охоплення міжнародних ринків, що і обумовлює актуальність цього дослідження.

Сьогодні в Україні 12 великих підприємств виробляють 60% сиру та сирної продукції (108 тис. т), 87 молочних підприємств середньої потужності – 50 тис. т сиру і сирної продукції, що становить 28% від загального обсягу виробництва. Решта – 22 тис. т (12%), продукції виробляють малі підприємства.

Перевірка якості плавлених сирів здійснюється згідно з ДСТУ 4635:2006 «Сири плавлені. Загальні технічні умови». Слід зазначити, згідно стандарту, що крім основної сировини, використовуваного при готуванні сирів, додають також допоміжну сировину, що дозволяє поліпшити смак і консистенцію, підвищується його поживна цінність, всі пакувальні матеріали повинні бути нешкідливими, не реагувати з продуктом, бути непроникними для пари та газу. Незалежно від виду сиру, він повинен мати чисту, рівну, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого тіста та плісняви, покриту захисним покриттям, яке щільно прилягає до поверхні сиру поверхню. Виражений сирний смак. Дозволено присмак харчових чи смакових наповнювачів. Упаковка дозволяє зберігати і транспортувати вироби в хорошому санітарному стані. Видів і способів фальсифікації при продажу сирів безліч і тому, купуючи той чи інший вид сиру, необхідно бути уважнішими.

Якість виробів прямо залежить від технології виробництва продукції, а також від якості сировини, обраної для виготовлення сирів. За показниками безпеки сири повинні відповідати за рівнем вмісту токсичних елементів, мікотоксинів та антибіотиків, пестицидів, радіонуклідів і за мікробіологічними показниками вимогам ДСТУ 4635:2006 «Сири плавлені. Загальні технічні умови».