

## ВИЗНАЧЕННЯ ЯКІСНОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

Коломосьць А.А., гр. ПТ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.В. Карбівнича  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Молоко та молочні продукти вживає більшість населення України та світу. Ці харчові продукти грають велику роль у розвитку та формуванні здоров'я дітей і підлітків, позитивно впливають на міцність і розвиток кісток, покращують імунітет людей в цілому.

Кисломолочні продукти засвоюються легше й швидше. Їхні лікувальні якості зумовлені вмістом молочної кислоти, етилового спирту, великої кількості молочнокислої мікрофлори, антибіотичних речовин. В умовах сучасної ринкової конкуренції та жаги до швидкого збагачення безліч виробників прагне сфальсифікувати кисломолочні сири та продукти.

Фальсифікування кисломолочного сиру негативно впливає на споживачів, а саме: завдає шкоди здоров'ю, призводить до економічних збитків та причиняє моральну шкоду. Метою дослідження було вивчення способів фальсифікації кисломолочного сиру та методів їх визначення, об'єктами дослідження були п'ять кисломолочних сирів (5%) українських виробників, а саме: «Простоквашино», «Яготинське», «Злагода», «Галичина», «Агромол».

Відрізнити якісний кисломолочний сир від фальсифікованого можна за допомогою ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови». Результати органолептичних показників якості кисломолочних сирів вказують на дотримання вимог ДСТУ 4554:2006. Консистенція, зовнішній вигляд, смак, запах і колір кожного сиру відповідає стандарту. Ідентичними органолептичними показниками виявились у сирів «Простоквашино» і «Галичина». Відрізняється колір кисломолочного сиру з-поміж усіх у зразка «Злагода», консистенція – у зразка «Агромол». Фізико-хімічні дослідження кисломолочних сирів показали якість певних зразків і можливу фальсифікацію у інших. Усі кисломолочні сири, крім «Яготинського», перевищили допустимий вміст білка. Наявність крейди, крохмалю і пальмової олії вказують на фальсифікацію харчового продукту. Крейда була присутня у кисломолочному сирі «Агромол». При виявленні фальсифікованої продукції необхідно зробити ряд дій задля вилучення її з продажу.