

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ РЯЖАНКИ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

Онацька А.С., гр. ТУМ-36

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

На сьогодні ринок молочної продукції пропонує споживачу широкий асортимент молочних товарів. Важливе місце в раціоні харчування людини займає ряжанка. Ряжанка – це кисломолочний напій, що отримується з коров'ячого топленого молока молочнокислим бродінням. Ряжанка прекрасно засвоюється організмом, нормалізує мікрофлору кишечника, пригнічує розмноження гнильних бактерій і підвищує імунітет, відрізняється підвищеним вмістом кальцію і фосфору.

Для товарознавчої оцінки якості було обрано зразки ряжанки п'яти торгових марок, а саме «Ромол», «Молочна ферма», «Заречье», «Простоквашино», «Фанні». Під час дослідження визначали якість маркування та відповідність органолептичних та фізико-хімічних показників вимогам ДСТУ 4565:2006 «Ряжанка та варенець. Технічні умови».

Усі зразки ряжанки мали маркування, що містило назву продукту; назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва; масу нетто; інформаційні дані про поживну цінність та калорійність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; номер партії; умови зберігання; позначення стандарту.

За органолептичними показниками досліджувані зразки мали смак від кислуватого до кислувато-солодкого з вираженим присмаком пряженого молока; однорідну, в міру щільну консистенцію та колір від кремового до темно-кремового, однорідний за всією масою.

Під час дослідження фізико-хімічних показників визначали вміст сухих речовин, титровану та активну кислотність. Вміст сухих речовин складав від 7% до 8%, титрована кислотність 73–97 °Т, активна кислотність 4,5–4,6.

За результатами товарознавчої оцінки якості ряжанки вітчизняних виробників можна зробити висновок, що всі зразки за якістю маркування, органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідали вимогам ДСТУ.