

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КЕФІРУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Ковальова В.В., гр. ТТ-26

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Одарченко М.С.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Забезпечення населення протягом року високоякісними кисломолочними продуктами – важливе завдання молочної промисловості та торгівлі України. На даному етапі розвитку економіки спостерігається розширення асортименту даної групи товарів та збільшення об'ємів їх виробництва.

Метою даної роботи є експертиза якості кефіру 2,5% жирності, що реалізується в торговій мережі м. Харкова. У дослідженні в рамках мети існує ряд завдань: 1) аналіз українського ринку молочної продукції; 2) товарознавча характеристика кефіру; 3) вивчення порядку проведення експертизи якості кисломолочних продуктів; 4) аналіз асортименту кефіру, що реалізується в торговельній мережі м. Харкова; 5) виявлення органолептичних та фізико-хімічних показників даної продукції.

Кефір – це кисломолочний напій змішаного бродіння - молочного і спиртового. Виробляється шляхом сквашування молока кефірними грибами. Завдяки кисломолочному бродінню в цьому напої виділяються антибіотичні речовини, які вбивають збудників інфекції в шлунку. Кефір впливає на обмін речовин, поліпшує роботу шлунку, нирок, вгамовує спрагу, збуджує апетит, підвищує тонус. Асортимент кефіру досить широкий. Випускають кефір з масовою часткою жиру 3,2; 2,5; 1,0% жиру та знежирений, вітамінізований з вітаміном С, кефір фруктовий, біокефір.

Для дослідження було взято 5 зразків кефіру вітчизняного виробництва: ТМ «Злагода» ТМ «Тульчинка» ТМ «Кримка» ТМ «Веселий пастушок» ТМ «Слов'яночка».

Експертизу якості кефіру проводили на відповідність ДСТУ 4417:2005 Кефір. Технічні умови. За зовнішнім виглядом і консистенцією це однорідна рідина, в міру в'язка, в деяких зразках – рідка. Смак і запах – чисті, кисломолочні, без сторонніх присмаків і запахів. Колір – білий з кремовим відтінком рівномірний по всій масі. З фізико-хімічних властивостей кефіру були визначені: масові частки жиру, сухих речовин, вміст сухого знежиреного залишку, кислотність. За даними показниками всі досліджувані зразки кефіру відповідають вимогам НТД.