

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ СМЕТАНИ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В СУПЕРМАРКЕТАХ МІСТА ХАРКОВА

Скирда О.Є., канд. техн. наук, доц.,
Селютіна Г.А., канд. техн. наук, проф.,
Черевична Н.І., канд. техн. наук, доц.,
Попова Т.М., доц.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сметана – це національний слов'янський кисломолочний продукт, який виготовляють із пастеризованих вершків шляхом їх сквашування закваскою на чистих культурах молочнокислих стрептококів з подальшим визріванням сквашених вершків. Сметану широко використовують для безпосереднього вживання в їжу та в кулінарії. Серед інших кисломолочних продуктів сметана відрізняється високими харчовими якість. Завдяки змінам, що відбуваються з білковою частиною сметани в процесі сквашування, вона засвоюється організмом людини швидше та легше, ніж вершки відповідної жирності.

Сметана не тільки високопоживна, але й достатньо корисна. Вона містить великий набір не тільки жирів, необхідних для повноцінного функціонування організму, але і вітаміни, які зміцнюють організм і мають загальносприятливий ефект. Не дивлячись на фінансову кризу і розмови про те, що чисельність корів і кількість молока в Україні стрімко скорочується, асортимент молочної продукції не зменшується.

Попит на сметану в Україні в 2016 р. становив 581,7 тис. т, значно перевищивши значення в 2012 р. Упродовж п'яти років цей показник демонстрував позитивну динаміку. За оцінками статистичних компаній України в 2015–2019 рр. попит на сметану буде зростати в середньому на 4% на рік. Найбільшу частку в структурі попиту займають продажі на внутрішньому ринку. Із 2012 р. по 2016 р. продажі сметани в Україні щорічно збільшувалися на 2–6% на рік.

Сметана є традиційним продуктом української кухні. Внутрішній попит на неї високий і навіть у кризові 2014–2015 рр. продаж продукту не знижувався. Найбільший обсяг сметани в країні реалізується через роздрібну торгівлю.

Сметани в магазині дуже багато різних торгових марок та різної якості, тому було досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники якості сметани таких торгових марок: ТМ «Простоквашино», ПАТ «Кременчуцький міськмолкозавод»; ТМ «President» ПрАТ «Лакталіс Миколаїв»; ТМ «Щебпак» ТОВ «Богодучівський молокозавод»; ТМ «Слов'яночка» ПАТ «Вім-Біль-Данн Україна»; ТМ «Ромол», ТОВ «Балмолоко Екстра». Результати отриманих даних наведено в таблиці.

Таблиця

Результати дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників якості сметани

Показник якості	Зовнішній вигляд і консистенція	Смак і запах	Колір	Титрована Кислотність, °Т
Вимоги НД	Однорідна маса з глянуватою поверхнею. Дозволені недостатньо густа консистенція, наявність поодиноких пухирців повітря, незначна крупинчатість	Чистий, кисломолочний, із присмаком і ароматом, властивим пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів	Білий із кремовим відтінком, рівномірний за всією масою	Від 60 до 100
Зразок №1	Однорідна маса з глянуватою поверхнею, густа, незначна крупинчатість	Кисломолочний із легким дріжджовим відтінком	Білий із кремовим відтінком, рівномірний за всією масою	60
Зразок №2	Однорідна маса з глянуватою поверхнею, густа	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів	Білий із кремовим відтінком, рівномірний за всією масою	60
Зразок №3	Однорідна маса з глянуватою поверхнею, дуже густа	Некисломолочний, з яскраво вираженим стороннім присмаком	Білий, рівномірний за всією масою	75
Зразок №4	Однорідна маса з глянуватою поверхнею, густа	Преброджених дріжджів	Білий, рівномірний за всією масою	60
Зразок №5	Виражена крупинчатість	Невиражений кисломолочний, кислий, з неприємним стороннім відтінком	Білий, рівномірний за всією масою	65

Отже, згідно з отриманими результатами, за органолептичними та фізико-хімічними показниками не всі зразки сметани з вмістом жиру 20% відповідають вимогам ДСТУ 4418:2005. Найкращою виявилася сметана «President», яка за всіма показниками відповідає нормам. ТМ «Щебпак» і ТМ «Ромол» за результатами досліджень не відповідають органолептичним і фізико-хімічним показникам, зазначеним у ДСТУ 4418:2005.