

СУЧАСНІ МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ХАРКОВІ

Бондар Д.О., гр. ТЕ-47

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

Лідуюче положення в структурі продажу алкогольних напоїв займають горілчані вироби. Зараз в Україні виготовляється велика кількість горілок, більшість з яких має високу якість та споживчий попит. Проте дотримання обов'язкових вимог державних стандартів на алкогольну продукцію не завжди в повній мірі гарантує якість алкогольних напоїв. Крім того, спостерігаються численні випадки фальсифікації та грубого порушення технологічного процесу виробництва горілчаних виробів.

Для дослідження були взяті 5 зразків: горілка «Цельсій», горілка особлива «Status original», м'яка класична горілка «Medoff Classic», горілка особлива «Stoletov», збагачена озоном та горілка «Nemiroff».

Проаналізувавши маркування, можна зробити висновок, що на досліджуваних зразках горілки зазначені всі обов'язкові дані, крім «Status original» та «Stoletov» - на цих зразках не зазначено нормативний документ горілки, окрім ISO 9001:2009, який також засвідчує виробництво за визначеними нормами. Наступним етапом було проведення балової оцінки за органолептичними показниками. Так, найбільшу кількість балів одержали зразки: «Status original» (9,5), «Medoff Classic» (9,5), «Stoletov» (9,4) та «Nemiroff» (9,5), які можна віднести до горілки відмінної якості. Зразок «Цельсій» одержав 9,1 бали та відноситься до горілки гарної якості.

Фізико-хімічними показниками якості горілки є: повнота наливу, міцність, лужність, масова концентрація альдегідів, об'ємна частка метилового спирту та сивушних масел. Так, всі зразки за повнотою наливу та міцністю відповідають діючому стандарту та маркуванню. Лужність у досліджуваних зразках коливається від 0,7 до 1,5, що відповідає вимогам для горілки виготовленої із спирту «Люкс» (лужність якого не більше 3,5 град). Масова концентрація альдегідів в усіх зразках горілки знаходиться в межах від 2,4 до 3,2 мг/дм³, що відповідає вимогам ДСТУ 4654:2003. Масова концентрація сивушного масла в дослідних зразках не перевищує вимог нормативної документації та становить від 2,6 до 3,4 мг/дм³.

Таким чином, при проведенні оцінки якості горілки фальсифікованих зразків виявлено не було.

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЙОГУРТІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ ХАРКОВА

Бучок О.Г., ТЕМ-47

Науковий керівник – асист. **Т.В. Підвальнюк**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Йогурт – кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих речовин, який виробляють шляхом сквашування молока культурами *Lactobacillus bulgaricus* та *Streptococcus thermophilus*.

Наявність у складі йогуртів великої кількості білків, вітамінів, мінеральних речовин, амінокислот та активних молочнокислих бактерій свідчить про високу біологічну та харчову цінність цього харчового продукту.

Товарна експертиза при дослідженні якості кисломолочних продуктів користується органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками.

Аналіз маркування зразків йогурту, що реалізується в м. Харкові показує, що на усіх упаковках вказані всі дані, які регламентуються нормативною документацією. Експертиза органолептичних показників показала, що всі досліджувані зразки відповідають вимогам діючої нормативної документації. Проте кращі показники мають такі зразки йогуртів: йогурт фруктовий ТОВ «Ерман», йогурт з персиком та маракуєю ДП «Лакталіс Україна», йогурт питний абрикосовий ЗАТ «Галичина». Зразки йогурт жирний ананасовий ЗАТ «Куп'янський молочноконсервний комбінат» та йогурт жирний ананасовий ВАТ «Комбінат Придніпровський» мають гірші органолептичні показники.

Згідно з дослідженнями фізико-хімічних показників йогуртів, всі зразки відповідали ДСТУ 4343:2004. Однак, слід відмітити, що найбільшу титровану кислотність мали зразки: йогурт жирний ананасовий ВАТ «Комбінат Придніпровський», йогурт фруктовий ТОВ «Ерман» та йогурт з персиком та маракуєю ДП «Лакталіс Україна» 128 °Т, 129 °Т та 127 °Т відповідно. Активна кислотність змінювалась від 4,1 (йогурт фруктовий ТОВ «Ерман»), йогурт з персиком та маракуєю ДП «Лакталіс Україна», йогурт питний абрикосовий ЗАТ «Галичина») до 4,5 (йогурт жирний ананасовий ЗАТ «Куп'янський молочноконсервний комбінат» та йогурт жирний ананасовий ВАТ «Комбінат Придніпровський»). Визначення масової частки жиру показало, що всі зразки відповідають вимогам нормативної документації та інформації, що надана у маркуванні.