

## ОЦІНКА ЯКОСТІ СМЕТАНИ

Галкіна М.А., гр. ТК-17

Науковий керівник – канд. тех. наук, асист. **В.О. Віннікова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сметана – це національний слов'янський кисломолочний продукт, який виготовляють на основі пастеризованих вершків шляхом їх сквашування закваскою на чистих культурах молочнокислих стрептококів з подальшим визріванням сквашених вершків. Сметана не тільки високопоживна, але й достатньо корисна. Вона містить в собі великий набір не тільки жирів, необхідних для повноцінного функціонування організму, але і вітаміни, які зміцнюють організм і здійснюють загально сприяливу дію., тому сметана користується підвищеною популярністю у населення. В Україні велика конкуренція на ринку сметани і виявлення фальсифікації сметани є дуже важливим.

З ціллю виявлення фальсифікації була проведена товарознавча експертиза сметани різних виробників. Для дослідження були обрані зразки таких торгових марок: «Ромол», «Заречье», «Балмолоко», «Простоквашино», «Молочна ферма» 20%-ої жирності. Досліджувані зразки сметани були упаковані в поліетиленові пакети та полімерні стаканчики. Майже всі зразки сметани містять обов'язкову інформацію про товар і відповідають вимогам щодо маркування харчових продуктів, але на зразках ТМ «Молочна ферма» не було вказано дату виготовлення, але було вказано дату кінцевого терміну. А зразки ТМ Балмолоко не мали кінцевої дати споживання, але мали термін придатності. Маркування було нанесено чітко, інформаційно. Зовнішній вигляд, смак, запах, колір відповідає вимогам ДСТУ4418-2005 «Сметана. Технічні умови». При визначенні якості органолептичних показників бальним методом сметана торгових марок «Ромол», «Заречье» набрала найвищу кількість балів 15, зразки ТМ «Простоквашино» 14 балів. Зразки торгових марок «Балмолоко» і «Молочна ферма» набрали найнижчу кількість балів: «Молочна ферма» – 7 балів, «Балмолоко» – 7 балів. Показник жирності відповідає виду сметани у всіх зразків. В усіх зразках сметани не виявлено додавання кисломолочного сиру та крохмалю. Після проведеної товарознавчої експертизи визначено, що сметана 20% торгових марок «Ромол», «Заречье» «Простоквашино», «Балмолоко» і «Молочна ферма» відповідає нормативно технічній документації і не є фальсифікованою.

## ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТНОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Гамаюнова О.Г., гр. ТКД-51 м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.П. Кайнаш**  
ВНЗ Укоопспілки „Полтавський університет економіки і торгівлі”

Виробництво різних видів напівфабрикатів високого ступеня готовності, а особливо заморожених, є досить прибутковою справою. Актуальність теми полягає в тому, що в наш час на ринку з'являються нові торгові марки, які використовують сировину сумнівної якості або ж генно-модифіковану, то за таких умов експертиза і дослідження якості стає головним завданням захисту споживачів.

Метою дослідження є проведення експертної оцінки якості м'ясних заморожених напівфабрикатів вітчизняних виробників.

Для проведення досліджень були відібрані зразки пельменів: пельмені ТМ «Дригало» виробник ПП Дригало м. Біла Церква; ТМ «Геркулес» виробництва ПрАТ «Геркулес» м. Донецьк, ТМ «Левада» СПД Волков В.І. м. Одеса.

За результатами оцінювання пакування і маркування всі зразки були упаковані в споживчу тару, без пошкоджень і містили необхідну інформацію згідно стандарту.

Експертну оцінку якості зразків пельменів здійснювали органолептичним і лабораторним методами. За результатами проведеної експертної оцінки якості пельменів за органолептичними показниками, можна зробити висновок, що в усіх зразках було виявлено відставання тістової оболонки від фаршу.

Дегустаційна оцінка проводилась за стандартною дев'ятибальною шкалою за показниками: зовнішній вигляд, вигляд на розрізі, запах (аромат), смак, соковитість, консистенція. За результатами проведеної дегустаційної оцінки пельмені ТМ «Дригало» та ТМ «Геркулес» мають добру якість, а пельмені ТМ «Левада» відповідають середній якості.

Лабораторним методом визначали масову частку жиру в фарші, вологи, солі, фаршу до маси пельменя, масу однієї штуки. Отримані результати свідчать про те, що пельмені ТМ «Левада» не відповідають вимогам стандарту за вмістом кухонної солі та співвідношенням маси фаршу і виробу.

Таким чином, результати проведених досліджень якості заморожених напівфабрикатів різних товаровиробників свідчать, що на ринку України реалізується неякісний товар, оскільки має погану якість і вироблений з недотриманням вимог стандартів.