

## ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ЙОГУРТІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ ХАРКОВА

Дворянчикова В.О., гр. ТТ-27

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Т.М. Головка  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Важливу роль в харчуванні людини відіграють кисломолочні продукти. Так, в кисломолочних напоях містяться майже всі речовини, характерні для молока. У їх складі є значна кількість молочної кислоти. Ці напої добре посилюють апетит.

До кисломолочних продуктів належать йогурти та біойогурти, які останнім часом набувають усе більшої популярності на вітчизняному ринку.

Метою роботи було проведення товарознавчої експертизи якості питних йогуртів, що реалізуються на споживчому ринку міста Харкова. Об'єктами досліджень були питні йогурти вітчизняних виробників.

При перевірці пакування питних йогуртів було виявлено відповідність усіх зразків вимогам нормативної документації. Результати дослідження свідчать про те, що усі досліджувані зразки питних йогуртів відповідають вимогам ГОСТ за станом пакування та штрихового кодування.

Аналіз отриманих даних за органолептичною оцінкою свідчить, що всі зразки мають добрий, чистий, кисломолочний смак та запах. Не було сторонніх запахів та присмаків. Смак та запах досліджуваних зразків йогурту були властивими для плодово-ягідних наповнювачів, що входять до їх складу. Всі зразки мають не однакову консистенцію, яка залежить від способу виробництва, кількості жиру та наявності того чи іншого згущувача.

Експертиза фізико-хімічних показників якості йогурту виявила, що дані показники знаходяться у нормі. Маса нетто зразків йогурту була відповідною до зазначеної на упаковці. Масова частка сухого знежиреного залишку коливалась в межах норми від 14,0 до 19,0%; визначений вміст жиру був однаковим для усіх зразків (2,5%) і відповідав зазначеному на упаковці значенню. Титруєма кислотність зразків складала від 95°Т до 130°Т і не виходила за межі норми (140°Т).

Тому можна зробити висновок, що виробники досліджуваних питних йогуртів дотримуються вимог нормативно-технічної документації при виробництві продукції та підтримують її якість на високому рівні.

## ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Денисенко В.П., гр. ТТМ-27

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Н.І. Черевична  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби, основою яких є бісквітний напівфабрикат, відрізняючись приємним смаком і ароматом, привабливим зовнішнім виглядом, мають підвищений попит і популярність у населення. В той же час аналіз рецептур показує, що асортимент цих виробів значно обмежений. Тому, з метою підвищення його якості, розширення асортименту і зниження собівартості актуальними є використання нетрадиційної молочної сировини.

Як відомо, при розробці продуктів з пінною структурою в якості піноутворювачів широко використовують молочні білки. Досить дешевим їх джерелом є білки сироватки. Використання молочної сироватки в нативному вигляді обмежене завдяки низьким органолептичним показникам, незбалансованістю по основних харчових речовинах (високий вміст лактози при незначному вмісті білків в порівнянні з молоком), невисоким періодом зберігання. Проте, за допомогою молочної сироватки та її окремих компонентів можна здійснити корекцію раціонів харчування, створити продукти з дієтичними і функціональними властивостями.

Після вивчення впливу сироватки на властивості яєчно-цукрової суміші, бісквітного тіста та випеченого напівфабрикату було отримано бісквітний напівфабрикат, що має досить високі споживні властивості. Органолептичні, структурно-механічні ті фізико-хімічні властивості розробленого напівфабрикату кращі за показники контролю. Питомий об'єм дослідного зразка збільшується на 9%, пористість – на 6%, показник кришкуватості знаходиться в межах допустимої похибки та істотно не змінюється, вологість бісквіту, завдяки внесенню сироватки, збільшується на 8%, що надає можливості під час приготування ці заготовки не просочувати сиропом.

Таким чином, аналізуючи приведений вище етап досліджень можна припустити, що використання сироватки, яку вводили на стадії збивання яєчно-цукрової суміші, може бути гарантом в подовженні свіжості бісквітного напівфабрикату при зберіганні.