

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПЕРЕРОБЛЕНИХ ОГІРКІВ

Середа А.С., гр. ТК-10

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Л.П. Малюк,
асист. В.І. Білоус

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В більшості районів нашої країни огірки з давніх часів – одна з найбільш улюблених населенням овочевих культур. Свіжі та солоні огірки є джерелом поживних речовин, а саме вітамінів групи В, незамінних амінокислот, глюкози, фруктози, сахарози, есенціальних мінеральних речовин (кальцій, залізо, натрій, хлор, магній, цинк та ін.). Смак і запах огірок залежить від поєднання цукрів, органічних кислот, азотистих з'єднань і ефірного масла. Крім того вони мають низьку калорійність та рекомендуються лікарями при дієтичному харчуванні, особливо виразковій хворобі шлунку, та підвищеній секреторній активності. Більше половини усіх вирощених огірок вживається населенням у свіжому вигляді. Інші йдуть на переробку для виготовлення маринованих та солоних огірок. Вони відносяться до харчових продуктів з групи «мінімум енергії – максимум біологічної цінності». Однією з популярних страв серед населення нашої країни є малосольні огірки, оскільки вони не тільки смачні, але й корисні. Попит на них значний, проте їх промислове виробництво відсутнє. Метою роботи було проведення дослідження якості перероблених огірок, що реалізуються у торговельній мережі міста Харкова. Об'єктами дослідження обрано зразки кулінарної продукції – малосольні огірки виготовлені у супермаркетах: «Клас», «Велика кишеня», «Восторг», «Рост», «Villa». Дослідження якості проводили згідно з ГОСТ 7180-73 «Огурцы солёные. Технические условия». Загальними показниками якості є: зовнішній вигляд, консистенція, колір, розмір, якість розсолу, вміст вологи, титрована кислотність, вміст вітаміну С та масова частка кухонної солі. За результатами органолептичної оцінки всі зразки малосольних огірок відповідають вимогам стандарту ГОСТ 7180-73. Однак зразки огірок, виготовлених у супермаркетах «Клас» та «Villa», мають незначні пустоти всередині (2% в кожній одиниці упакування), що знаходяться в допустимих межах вимог стандарту. При визначенні фізико-хімічних показників встановлено, що вміст вологи в досліджуваних зразках малосольних огірок складає від 93,8 до 96,0%. Найбільшу титровану кислотність виявлено у зразку, виготовленому в супермаркеті «Велика кишеня», а найменшу у «Восторгу». Вміст вітаміну С становить від 5,22 мг% («Велика кишеня») до 6,96 мг% («Восторг»). Таким чином, з результатів досліджень можна зробити висновок, що всі відібрані зразки малосольних огірок відповідають вимогам нормативної і технологічної документації і відносяться до першого гатунку.

КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАНОГО МОЛОКА

Сіряченко Т.О., гр. ТКД-51м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. В.О. Назаренко
Полтавський університет економіки і торгівлі

Термічна обробка молока значно впливає на формування його якості. Ультрапастеризація відноситься до відносно нових видів обробки і на сьогоднішній день запроваджена в повній мірі тільки на семи українських підприємствах.

Метою роботи була комплексна оцінка якості ультрапастеризованого молока вітчизняного виробництва, яке реалізується в м. Полтава. Об'єкт дослідження – ультрапастеризоване питне коров'яче молоко (УПМ) жирністю 3,2%, було відібрано в супермаркеті «Сільпо» трьох вітчизняних торгових марок: «Веселий молочник», «Селянське», «Слов'яночка». Для порівняння використовували пастеризоване молоко такої ж жирності, українського виробництва: ТМ «Злагода» та ТМ «Добриня». Дослідження якості молока на відповідність ДСТУ 2661:2010 «Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови» проводили стандартними методами. Визначались органолептичні, фізико-хімічні показники, яскравість і зручність пакування, виразність та повнота маркування.

Поставлена в роботі мета була вирішена шляхом розрахунку комплексного показника якості молока, який визначався на основі показників якості передбачених державним стандартом. Отримані результати по кожному показнику були оцінені в балах. Максимальні бали як для органолептичних так і для фізико-хімічних показників визначались експертним методом. Загальна сума за всіма показниками становила 10 балів.

Проведені дослідження показали, що все досліджене молоко відповідає вимогам стандарту. УПМ характеризувалось вищими комплексними показниками якості. Найвища оцінка у молока ТМ «Веселий молочник» – 8,62 бала, дещо поступилась йому продукція ТМ «Слов'яночка» – 8,56 бала та ТМ «Селянське» – 8,25 бала. Різниця в оцінках пояснюється меншими балами за показниками запах та яскравість пакування. Пастеризоване молоко отримало нижчі оцінки: ТМ «Злагода» – 7,9 балів, ТМ «Добриня» – 6,72 бала. Автори вважають за необхідне вдосконалення методики комплексного оцінювання молока, яке повинно включати мікробіологічні показники та показники безпеки, що буде враховано при подальших дослідженнях.