

environment formations of fungi *Botrytis cinerea* which are the certificate of effectiveness of a mix «Fundasolum» and СМС, capable to neutralise disease of soil by fungi *Botrytis cinerea* have not been found out. The obtained data testify to productivity of the offered offer and effectiveness of use the fungicidum «Fundasolum» together with sticking together substance СМС for use in quality both "passive", and "active" struggle against soil activators of such illnesses of pottery plants as grey decay, mealy dew (present and false), a black leg, centoriosys, a rust, black root decay, decay of a root neck, antracosys.

The carried out researches allow to draw a conclusion, that processing of an inside of ceramic pots by a mix of water-soluble sticking together substance СМС and fungicide preparation «Fundasolum» promotes not only to realisation of preventive action on struggle against soil activators of illnesses of pottery plants, but also neutralises soils infected with fungoid diseases as *Botrytis cinerea*.

О.Є. Шевченко, канд. техн. наук, доц. (СНАУ, Суми)

С.В. Сорокіна, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

Є.Д. Іванов (СНАУ, Суми)

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ МОЛОКА, ЯКЕ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКАХ МІСТА СУМИ

На теперішній час Україна знаходиться на стадії розвитку, але все швидше намагається досягнути рівня високорозвинених країн. Тому однією з найважливіших завдань для неї є турбота про здоров'я та безпеку свого населення. Молочна промисловість належить до провідних у харчовій і переробній промисловості та формує достатньо привабливий за обсягами ринок. Це пов'язано з тим, що продукція молочної галузі займає важливе місце у споживанні. Свідченням цього є стрімкий розвиток вітчизняної харчової промисловості, а саме молочної. Так як в останній час все більш поширеною стає зацікавленість споживачів в продуктах, благоприємно впливаючих на стан здоров'я, і молочні являються унікальними в цьому плані.

Молоко – незамінний, найбільш повноцінний харчовий продукт, створений природою, до складу якого входить близько 100 поживних речовин. Без молока неможливо дитяче та дієтичне харчування, виробництво кисломолочних продуктів, масла, сиру, морозива.

Мета роботи полягає в порівняльній товарознавчій експертизі молока, представленого на ринку міста Суми, встановленні його відповідності вимогам нормативно-технічної документації.

Предметом дослідження було молоко таких торгових марок: Молоко «Селянське», виробник ТОВ «Люстдорф», Вінницька обл. м. Іллінці; «Люстдорф», виробник ТОВ «Люстдорф», Вінницька обл. м. Іллінці; «Веселий молочник», виробник ВАТ «Вімм-Біль-Данн Україна» Київська обл. м. Київ; «Гармонія», виробник ВАТ «Лубенський молочний завод», Полтавська обл. м. Любин; «Одари», виробник публічне АТ «Великобурлацький сироробний завод» Харківської обл. ПГТ В. Бурлук на замовлення ТД «Milland» м. Харків

Проведені експериментальні дослідження органолептичних (табл. 1) та фізико-хімічних (табл. 2) показників якості дозволяють зробити наступні висновки. Зокрема, жирність чотирьох зразків після аналізу апарата виявилась завищеною, а саме, молоко «Селянське» на 0,35%, «Люстдорф» на 0,38%, «Веселий молочник» на 0,32% та «Одари» на 0,43%. Лише в молоці «Гармоція» жирність занижена на 0,12%. Отже, згідно ДСТУ 2661-94 перший, другий, третій та п'ятий зразки відповідають вимогам стандарту, а четвертий зразок – ні. Величина титрованої кислотності залежить від хімічного складу молока, а саме вмісту білків, фосфатнокислих солей, молочної та лимонної кислот, а також розчиненої вуглекислоти. Згідно ДСТУ 2661-94 кислотність молока повинна бути не більше ніж 21° Т. Отже, кислотність всіх п'яти зразків відповідають вимогам стандарту. За запахом, смаком та консистенцією усі зразки не мали відхилень від вимог нормативних документів.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники дослідних зразків молока

| Торгова марка | Жирність, % | Кислотність молока, °Т |
|---------------------|------------------|------------------------|
| Молоко «Селянське» | 3,55 | 17 |
| «Люстдорф» | 3,58 | 18 |
| «Веселий молочник» | 3,52 | 18 |
| «Гармонія» | 3,08 | 15 |
| «Одари» | 3,63 | 16 |
| Вимоги ДСТУ 2661-94 | Не менше ніж 3,2 | Не більше ніж 21 |

Таблиця 2 – Органолептичні показники якості дослідних зразків

| Торгова марка | Запах | Смак |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Молоко «Селянське» | пастеризації середньої інтенсивності | чистий, приємний, солодкуватий |
| «Люстдорф» | легкої пастеризації | чистий, приємний |
| «Веселий молочник» | слабо вираженої пастеризації | не виражений |
| «Гармонія» | легкої пастеризації | чистий, приємний, солодкуватий |
| «Одари» | пастеризації середньої інтенсивності | чистий, приємний |

Виходячи з вище викладеного матеріалу, можна зробити наступні висновки та пропозиції. Одними з найбільших ринкових проблем сьогодення є підробка та зниження якості товарів, і відповідно до цього зростання значення товарознавчої експертизи, проаналізувавши всі отримані дані можна запропонувати посилити вимоги до виробництва та якості молока не тільки на нормативному рівні, але й в процесі виробництва, щоб витіснити з ринку України неякісне молоко і відповідно підтримати виробництво безпечної молочної продукції власного виробництва для забезпечення продовольчих потреб населення. Це може негативно вплинути на ціну виробів, але позитивно – на їх якість.

Н.В. Шеломієнко, асист. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)

АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ РИБНОЇ КОНСЕРВНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КОНСЕРВІВ ТИПУ “ШПРОТИ В ОЛІЇ” РІЗНИХ ТОВАРОВИРОБНИКІВ

З огляду на велику популярність серед населення України країни виробів із риби, проблеми формування та контролю якості готової продукції (кулінарії) із риби набувають великого значення.

Український ринок рибних консервів розвивається стабільно. Цього року очікується його збільшення на 4-5%. Серйозної перестановки сил не передбачається, можливі лише зміни всередині певних сегментів. Зокрема, продовжить знижуватися частка імпорту шпрот за рахунок збільшення виробництва на українських підприємствах.

Так, за минулий рік вітчизняні виробники активно потіснили імпортерів із сегмента шпрот. ТМ “Пролив” (м. Керч) поряд із ТМ “Рижское Золото” (Латвія) займають лідуєчі позиції у даному сегменті. Частка імпорту в шпротах упала на 20% і буде неухильно знижуватися.

Сьогодні основний обсяг вітчизняного виробництва забезпечує група підприємств, що включає АРК “Антарктика” (м. Одеса), ВАТ “Білгород-Дністровський рибокомбінат” (Одеська обл.), ВАТ “Интеррыбфлот” м. Севастополь), ВАТ “Керченський рибокомбінат” (АР Крим), ЗАТ “Керченський рибоконсервний завод “Протока” (АР Крим), ВАТ “Очаковський рибоконсервний комбінат” (Миколаївська обл.) та ін.

Істотним попитом користуються консерви з риби копченої, для виготовлення яких використовують звичайну або ароматизовану олію. З копченої риби виготовляють два види консервів – “Шпроти в олії” і “Риба копчена в олії”.

Консерви типу “Шпроти в олії” виготовляють з кільки, салаки, хамси, оселедця дрібного атлантичного. Кращою сировиною для консервів цього типу є балтійська кілька (шпрот). Риби використовують у вигляді тушок, які укладають у банки рядами і заливають соняшниковою і гірчиною олією у співвідношенні 3:1.

Науково-дослідна робота проводилась у напрямку визначення якості консервів типу “Шпроти в олії” різних товаровиробників, що реалізуються на ринку України та користуються найбільшим попитом у споживачів, і проведення її порівняльного аналізу за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Об’єкт дослідження – рибні консерви типу “Шпроти в олії” шпроти ТМ “Saiva”, “Лорд Нельсон”, “Премія”, “Русский рыбный мир”, “МОРЕ”.

Для визначення якості консервів враховували наступні показники: стан транспортної (зовнішньої) тари, стан споживчої тари (банок), стан маркування, органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники (у т.ч. промислова стерильність і герметичність).

Дослідження стану маркування показало, що з обраних зразків лише продукція ТМ “Премія”, “Русский рыбный мир” і “МОРЕ” відповідала чинним вимогам. Інші зразки містили неповні маркування.

З органолептичних показників враховували зовнішній вигляд продукту, характер укладки риби в банці, кількість шматків риби, колір м’яса і заливки, консистенцію, смак і запах. Було встановлено невідповідність за органолептичними показниками продукції ТМ “Saiva”, “МОРЕ”.

З фізико-хімічних показників визначено відхилення від маси нетто, співвідношення маси риби і заливки, довжину тушок, масову частку повареної солі.

Фактична маса нетто відповідала заявленим даним лише у зразку ТМ “МОРЕ”.