ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРІВ ТВЕРДИХ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Жарікова К.О., гр. ТЕ-40
Науковий керівник – асист. **Прибилович Л.А.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сучасному споживчому ринку представлено різноманітний асортимент традиційних і нових сирів, що обумовлено інтересами ринку модифікації вже існуючих видів, і не зрозуміло, у якому ступені традиція зможе в майбутньому впливати на ринковий успіх сиру. Сири виробляють із пастеризованого молока із застосуванням бактеріальних заквасок. При виробленні застосовують низьку температуру другого нагрівання 37…41^{o}С. Для кожного виду сиру встановлюється оптимальний вміст вологи – після преса, солі – після засолу й рівень молочнокислого бродіння.

В основі оцінки якості харчових продуктів лежить виростання різних методів аналізу: органолептичних, фізичних, фізико-хімічних та ін. Мета роботи – визначення якості сирів за допомогою товарознавчої експертизи.

При аналізі пакування встановлено, що при нанесенні всіх необхідних позначень на плівку (на заводі-виготовлювачі плівки) способом безперервної печатки виробнича марка розташовується в одному або декількох місцях на плівці по центру полотна сиру. Визначено, що для зразків "Сметанковий" 50%, "Радомер" 45%, "Російський 50%" ТМ "Славія" та "Гауда" 45% термін придатності при t від –4 до 0^{o}С і відносній вологості повітря 85…90% або при t від 0 до +6^{o}С і відносній вологості повітря 80…85 % не більше 4 міс. Харчова цінність сиру визначається підвищеною концентрацією білків, ліпідів, мінеральних солей, вітамінів. Залежно від технології маса білків складає від 10 до 30%, що перевищує їх вміст в м'ясі (20%). В цілому за маркуванням та пакуванням усі зразки сиру відповідають вимогам стандарту. Органолептичну оцінку сирів проводять при температурі продукту +18°С. Під час органолептичної оцінки визначають: форму, зовнішній вигляд і консистенцію, малюнок і колір сирного тіста, смак і запах сиру. Встановлено, що за цими показниками усі зразки відповідають вимогам стандарту. Оцінку якості визначали за такими фізико-хімічними показниками: масова частка вологи в сирі; масова частка солі; масова частка жиру. За вказаними показниками усі зразки сиру відповідають заявленим виробниками на упаковці значенням та вимогам стандарту.