

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МОЛОКА ПИТНОГО, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКАХ МІСТА ХАРКОВА

Івахненко М.А., гр. ТЕ-33

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Шевченко О.Є.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Молоко, як і хліб, людство почало використовувати в їжу більше п'ятитисячоліть тому. Молоко – єдиний продукт харчування в перші місяці життя людини. Виключно важливе значення воно має і в харчуванні дорослого. Для старих, ослаблених і хворих людей молоко є незамінною їжею.

З давніх часів молоко використовується і як лікувальний засіб від багатьох хвороб: при лікуванні серця, нирок та інших органів. Молоко забезпечує потребу організму людини у жиророзчинних вітамінах на 20–30%, у вітамінах В2 і В6 – на 70%, у вітаміні В12 – майже на 100%.

Кількість жирів в окремих видах питного молока нормується стандартами. Жири питного молока засвоюються краще, ніж свіжовидосеного. Це пояснюється їх дрібнодисперсним станом. Енергетична цінність молока невисока. Вона залежить, насамперед, від вмісту жиру і коливається від 30 до 80 ккал/100 г. Тому метою даної роботи було дослідження вмісту жиру в обраних зразках молока питного.

У зразку №1 «Ромол», згідно з даними на етикетці вміст жиру повинен був сягати 2,6%, проте зафіксовані результати на бутирометрі показали, що вміст жиру даного зразка 2,2%.

У зразку №2 «Ласуня», згідно даним на етикетці вміст жиру повинен був сягати 2,5% але за результатами дослідіу, бутирометр показав, що стовбець сягає 2%.

Зразок №3 – молоко «Веселий молочник», вміст жиру – 2,8%, результати на бутирометрі показали – 2,5%.

У зразку № 4 «Чудо», що виступало четвертим зразком, вміст жиру, згідно з етикеткою – 2,5%, дослідження на жиромірі показали, що насправді вміст жиру даного зразка сягає 2,4%.

У зразку № 5 «Простоквашино» згідно з даними на етикетці – 2,5%, результати на бутирометрі – 2,4%.

Аналізуючи дані, можна зробити висновки, що у молоці «Чудо» та молоці «Простоквашино» вміст жиру майже збігається з даними, що вказані на упаковці, проте всі інші зразки, не відповідають заданим параметрам, а саме параметрам жирності в рідині. Тож, з даних, що були отримані можна зрозуміти, що харчова цінність, що вказана на етикетках даних зразків не співпадає з даними, отриманими під час дослідіу, що свідчить про порушення державних стандартів.