

## ОЦІНКА ЯКОСТІ МОРОЗИВА ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

**Мавламова С.Е., гр. ТЕ-40**

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Віннікова В.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Морозиво – це солодкий збитий заморожений продукт, вироблюваний з рідких сумішей, що готують по спеціальних рецептурах, що містять у певних співвідношеннях складові частини молока, плодів, ягід, овочів, сахарозу, стабілізатори, у деяких рецептурах – яєчні продукти, смакові й ароматичні речовини.

Метою данної роботи є дослідження асортименту та якості морозива вітчизняних виробників.

Для дослідження було обрано 10 зразків морозива різних виробників: морозиво пломбір «Малюк-ам» ТМ «Ласунка», морозиво пломбір «Золотий стандарт» з ароматом ванілі у вафельному стаканчику ТМ «Ажур», 100% пломбір ТМ «Рудь», «Советский пломбир» морозиво у вафельному стакані ТМ «Ласка», пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Геркулес», морозиво пломбір з листовими вафлями ТМ «Три ведмеді», пломбір у цукровому стакані ТМ «Белая Бязоза», пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Хладик», морозиво пломбір «Ескімос» ТМ «Рудь», морозиво «Пломбір 19» у вафельному стаканчику ТМ «Хладик».

Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників дозволили зробити висновки, що всі досліджувані зразки морозива були гарної якості, приготовлені з дотриманням всіх умов технологічного процесу та санітарних норм при виробництві даного виду продукту.

Всі досліджувані зразки не мають відхилень масової частки жиру, від вказаних даних на маркуванні та перевірених в лабораторії.

Масова частка цукру зразків відповідає вимогам стандарту, повинна становити не менше 14%, всі зразки відповідають вимогам, деякі навіть перевищують.

Кислотність морозива пломбіру не повинна перевищувати 22°Т, жоден з досліджуваних зразків не перевищує допустиму норму, а зразки морозиво пломбір «Малюк-ам», 100% пломбір ТМ «Рудь», пломбір у цукровому стакані ТМ «Белая Бязоза», пломбір у вафельному стаканчику ТМ «Хладик», морозиво «Пломбір 19» у вафельному стаканчику ТМ «Хладик» – мали кислотність навіть менше, ніж 22°Т.