

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЙОГУРТІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

Мавламова С.Е., гр. ТЕ-40

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Іванніков П.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Молочна галузь є однією із значущих в економіці в нашій країні, за масштабами виробництва молока Україна на даний момент посідає шосте місце у світі і входить в число найбільших експортерів молокопродуктів.

Йогурт – це кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих речовин, який отримують сквашуванням молока. В Україні в останні роки йогурт став одним з найпоширеніших кисломолочних напоїв. Особливу популярність одержали йогурти: питні, десертні біойогурти. Виготовляють йогурти з коров'ячого молока, додаючи сухе молоко. В результаті у готовому продукті спостерігається підвищений вміст повноцінних білків, легкозасвоюваних вуглеводів, жирів, жироподібних речовин, макро- та мікроелементів, особливо кальцію, калію та фосфору, кобальту, йоду, міді, заліза, марганцю, молібдену, нікелю, цинку, а саме вони потрібні для нормального функціонування кісткової, нервової, серцево-судинної системи, мозку. Харчова цінність йогурту залежить від рецептури, виду закваски та особливостей технології виробництва.

Об'єктом дослідження було обрано йогурт таких виробників як «Фанні», «Активія», «Чудо», «Danone», «Заречье», що реалізуються в роздрібній торговій мережі м. Харків.

Метою даної роботи є товарознавча експертиза якості йогуртів. Провели оцінку якості пакування та маркування, дослідження органолептичних показників якості та експертизу за фізико-хімічними показниками.

При проведенні експертизи якості досліджуваних зразків «Фанні» – зразок №1, «Активія» – зразок №2, «Чудо» – зразок №3, «Danone» – зразок №4, «Заречье» – зразок №5 за органолептичними показниками: зовнішнього вигляду, консистенції, кольору, запаху і смаку, відхилень від норм регламентованих ДСТУ 4343:2004 «Йогурти. Загальні технічні умови», виявлено не було.

Згідно ДСТУ масова частка жиру повинна становити 1,2...2,5%, не менше; титрована кислотність від 75...140°Т, не менше; масова частка сухих речовин не менше 8,5%. В результаті проведення дослідів показники п'яти зразків йогурту, відхилень норми виявлено не було.