

## **Секція 6. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТОВАРІВ, ЇХ ЯКОСТІ ТА ЕКСПЕРТИЗИ**

### **ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ВЕРШКОВОГО МАСЛА ТА ЙОГО ЗМІНИ У ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ**

**Агурєєва К.А., гр. ТК-19**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Селютіна Г.А.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За останнє десятиліття асортимент вершкового масла розширився, тому що цей продукт є одним з незамінних продуктів харчування і має постійний попит у населення. Вершкове масло на 96-97% засвоюється організмом завдяки низькій температурі плавлення молочного жиру близько 32<sup>0</sup> С. Постійний попит населення на вершкове масло ставить перед собою актуальну проблему споживання доброякісного продукту. Тому метою роботи було виявлення найкращого зразка вершкового масла представленого на ринку України.

Для проведення аналізу було обрано п'ять зразків солодко-вершкового масла різних виробників, які підлягли товарознавчій оцінці якості. (№1 Премія, №2 Гульчинка, №3 Шостка, №4 Яготинське, №5 Люстдорф). Також в ході роботи були розглянуті зміни якості продукту під час зберігання.

Після отримання результатів були зроблені такі висновки: всі показники відповідають нормативній документації ДСТУ 4399-2005 «Масло вершкове. Технічні умови», але найкращим за всіма показниками став зразок №3. Він має добрий смак та запах, про що говорить високий вміст смаково-ароматичних речовин, фізико-хімічні показники повністю відповідають вимогам стандарту.

Зразок № 3 був закладений на зберігання для подальшої його оцінки якості протягом 14 діб. Було встановлено, що при холодильному зберіганні монолітів вершкового масла в результаті випаровування вологи з поверхні відбувається зменшення маси. Інтенсивність зневоднення поверхневого шару масла залежить від дисперсності вологи в маслі, тривалості і температури зберігання, виду пакувального матеріалу та інших факторів. Кислотність вершкового масла при зберіганні збільшилась на 0,5%, що є наслідком розпаду жиру з утворенням пероксидів, альдегідів, кетонів, оксикислот і інших з'єднань, що володіють неприємним смаком і запахом. Таким чином в результаті зберігання солодко-вершкового масла відбулися зміни які є закономірними, що повністю відповідає вимогам нормативної документації.