

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ МОЛОКА ЗГУЩЕНОГО, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ ХАРКОВА

Бондаренко П.А., гр., ТК-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Постнова О.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Згущене молоко настільки всім до смаку, що до цих пір користується величезною популярністю. Сьогодні ринок згущеного молока знаходиться на стадії насичення. Це пояснюється високою пропозицією з боку його виробників.

Метою роботи було провести товарознавчу оцінку якості молока згущеного, що реалізується на ринку м. Харкова. Для дослідження було обрано наступні зразки молока згущеного: ЗАТ «Білицький МКК» (ТМ "Dream" і ТМ "Варіатор"), ЗАТ «Бахмачконсервмолоко», ЗАТ «Куп'янський молочноконсервний комбінат», ТОВ «Городок консервний», ЗАТ «Білицький молочноконсервний комбінат» (ТМ «Омка» і ТМ «Easy&Good»), ВАТ "Ічнянський молочно-консервний комбінат" (ТМ «Веселая ферма» і ТМ «Ічня»).

За органолептичними показниками не усі зразки відповідали ДСТУ 4274:2003. Так, зразок ТМ "Варіатор" мав виражений сторонній запах, смак солодкий з присмаком стабілізаторів, а зразок ТМ «Омка» - запах легкий кормовий, смак з вираженим кормовим присмаком. Обидва випадки є недопустими за стандартом і можуть свідчити про використання неякісної вихідної сировини чи порушення технологічних умов приготування продукту. Консистенція зразків ЗАТ Бахмачконсервмолоко, ЗАТ «Білицький МКК» ТОВ «Городок консервний» не відповідали вимогам ДСТУ 4274:2003, тому що були дещо рідкуватими.

За фізико-хімічними показниками жоден зразок не відповідав повністю вимогам стандарту. Кислотність усіх зразків згущеного молока коливалась від 32,5 у зразку ЗАТ «Білицький» МКК до 50,1^{0Т} у зразку ТМ «Омка». Який за показником кислотності не відповідає вимогам стандарту і має дещо вищу кислотність. Вміст вологи у досліджуваних зразках коливається в межах від 27,6 % у зразку ТМ "Варіатор" до 30% у зразку ЗАТ «Куп'янський молочноконсервний комбінат». За вимогами ДСТУ волога у молочних консервах не повинна перевищувати 26,5%. Підвищений вміст вологи у всіх досліджуваних зразках свідчить про порушення технології виготовлення продукції. За розмірами кристалів лактози усі зразки відповідають нормі, що обумовлює однорідну консистенцію зразків згущеного молока. Одержані результати люмінесцентного аналізу свідчать, що зразки усі зразки мають у своєму складі молочний жир, а у зразки ЗАТ «Бахмачконсервмолоко» і ТМ «Easy&Good» – додано жири рослинного походження. Але це не є фальсифікацією, адже на упаковці цих зразків є відповідні написи.