

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ КИСЛОМОЛОЧНИХ ЙОГУРТНИХ ІЗ ВКЛЮЧЕННЯМ ЗЕРНОВИХ

Бурлакова Т.О., гр. ТК-19

Науковий керівник – ст. викл. **Михайлова Л.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

З'явившись в Україні зовсім недавно, а саме – на початку 90-х років, йогурт стрімко підкорив і завоював широкі українські маси.

Враховуючи високу популярність даного продукту і його широкий асортимент, актуальним є проведення товарознавчої оцінки якості йогуртів, що реалізуються в торговельній мережі м. Харкова.

Для проведення оцінки якості було відібрано 10 зразків йогуртів з включенням зернових, що користуються найбільшим попитом у споживачів.

На пакуванні десяти зразків кисломолочних йогуртів представлено всі три види товарної інформації, а саме: основна товарна інформація, комерційна та споживча інформація про товар.

Найпоширенішим зауваженням щодо маркування стала відсутність індексів Е при використаних харчових добавок. Недоліки в маркуванні виявленні тільки у йогуртів «Премія» та «Чудо».

За результатами органолептичної оцінки якості було встановлено, що кращим за кольором, консистенцією, смаком та запахом виявився йогурт торгової марки «Данон», йогурт «Злакова формула» мав нехарактерний світло-оранжевий відтінок, йогурт «Чудо» – характеризувався надмірно інтенсивним рожевим кольором, йогурт «Галичина» був надмірно рідким, з наявністю газотворення.

За результатами проведених досліджень фізико-хімічних показників йогурти різних виробників в цілому відповідають вимогам. Кислотність у всіх досліджуваних йогуртах, крім йогуртів «Галичина» знаходилась в межах 95 – 137 °Т. За масовою часткою сахарози та сухих знежирених речовин всі зразки відповідали встановленим вимогам.

Лише вісім з десяти досліджених злакових йогуртів повністю відповідають вимогам стандарту за органолептичними та фізико-хімічними показниками – це йогурт Активія від Данон, Чудо, Злакова формула, Добряна, Біо Баланс, Лактонія, Простоквашино та Яготинська.