

## ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА НЕЗБИРАНОГО

Ляшенко А.І., гр.ТЕ-49

Науковий керівник – д-р техн. наук., проф. Дейниченко Г.В.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Молоко незбиране, яке закупляється переробними підприємствами у населення в багатьох випадках має дуже низьку якість. Це пов'язано, як правило, із суб'єктивними факторами: додаванням інгібуючих речовин, сторонніх речовин для подовження терміну придатності, додаванням води для збільшення об'єму, соди, аміаку, іноді з хворобою корови тощо.

Метою досліджень було виявлення фальсифікації молока питного незбираного. В якості об'єктів дослідження використано проби молока незбираного дванадцяти виробників, яке виробляється в індивідуальному секторі трьох районів Харківської області (Нововодолазького, Золочівського, Валківського): по чотири зразки з кожного району.

За результатами органолептичних досліджень деякі зразки молока незбираного не відповідають вимогам ДСТУ. Зокрема, зразок № 4 (Валківського р-ну) мав невідповідний для доброякісного молока колір та смак, а зразок № 4 (Нововодолазького р-ну) мав добре виражений водянистий смак, крім того в даному зразку молока незбираного було виявлено соду та вміст води у кількості 14,1%. Зразок № 4 (Валківського р-ну) мав занижений вміст жиру (2,46%) і СОМО (7,07%); зразок №2 (Нововодолазького р-ну) мав знижений вміст СОМО (6,2%); зразки № 3 і № 4 (Нововодолазького р-ну) мали низький вміст жиру (2,89% і 2,97% відповідно) і СОМО (7,31% і 8% відповідно). Зразки №4 (Валківського р-ну), №3 та №4 (Нововодолазького р-ну) мали низький вміст білка, що недопустимо згідно НТД та свідчить про фальсифікацію молока незбираного. Зразки №4 (Валківського р-ну) і №3 (Нововодолазького р-ну) мали невідповідну доброякісному молоку густину (1,02 кг/м<sup>3</sup> та 1,018 кг/м<sup>3</sup> відповідно), що свідчить про фальсифікацію молока (можливе додавання води, хвороба корови тощо). Активна кислотність всіх досліджуваних зразків відповідає вимогам НТД. Загальна кислотність зразків №4 та №3 має низьке значення. Це може свідчити про додавання інгібуючих та консервуючих речовин, які не тільки перешкоджають росту мікрофлори, але й знижують кислотність до недопустимого рівня.

Проаналізувавши дані органолептичних, фізико-хімічних та санітарно-гігієнічних досліджень якості молока незбираного можна зробити висновок, що більше ніж чверть випадково відібраних зразків молока незбираного має низьку якість. А тому виникає необхідність у пошуку нових заходів по запобіганню фальсифікації молока незбираного безпосередньо при закупівлі.