

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОРОЗИВА У ШОКОЛАДНІЙ ГЛАЗУРІ

Некрасова А.Ю., гр.ТЕ-40

Науковий керівник – д-р техн. наук., проф. **Кобрін В.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Під час проведення дослідження на визначення якості глазурованого морозива, яке реалізується в торговельній мережі міста Харкова були вивчені нормативні документи та вимоги державних стандартів до цього продукту, методи визначення показників якості та фальсифікації, визначено органолептичні та фізико-хімічні показники якості глазурованого морозива. Для проведення випробувань було відібрано 5 зразків глазурованого морозива від різних виробників: «Ескімо №1» (ТМ Рудь), «Білочка» (ТМ Геркулес), «Каштан» (ТМ Владик), «Каштан з ароматом ванілі глазуроване» (ТМ Ажур), «Каштан Класичний» (ТМ Рудь).

Всі зразки було упаковано в кашировану фольгу різного кольору. Зауважень до маркування та пакування не виникло. Інформація, яка містилася на споживчому пакуванні даних зразків відповідає вимогам Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів".

За органолептичними показниками в усіх досліджених зразках морозива структура структура глазури (шоколаду) була однорідною без пошкоджень, лише в разках морозива «Ескімо №1» та «Білочка» в структурі глазури (шоколаду) містилися вкраплення часточок горіхів у вигляді прошарків. Колір у власне морозива був білий з молочним відтінком, властивий даному виду морозива, рівномірний за всією масою, колір покриття був характерний для даного виду глазури і шоколаду. За зовнішнім виглядом усі зразки мали овальну форму. Морозиво було повністю покрите глазур'ю (шоколадом), без механічних пошкоджень.

Всі зразки мали властиві для глазурованого морозива органолептичні показники, не мали стороннього присмаку та запаху. За фізико-хімічними показниками в зразках глазурованого морозива визначили масову частку сухих речовин, жиру і кислотність. Протестоване глазуроване морозиво містило масову частку жиру від 5,7 (морозиво «Каштан» ТМ Владик) до 14,3 % (морозиво «Білочка»), кислотність складала від 18 (морозиво «Білочка») до 24 % (морозиво «Ескімо №1»), а сухих речовин містилося від 20 (морозиво «Каштан» ТМ Владик) до 40% (морозиво «Білочка»). Отримані дані порівнювали з нормативною документацією – ДСТУ 4735:2007. За стандартними показниками усі п'ять зразків відповідали вимогам ДСТУ.