

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОЛОКА ПИТНОГО

Татаренко І.М., гр. ТЕ–49

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Бондаренко В.Ф.**
Харківський державний університет харчованя та торгівлі

Літературний огляд показав, що перелік корисних властивостей молока дуже великий. Дякуючи вмісту великої кількості вітамінів, молоко покращує працю всіх наших органів. Оскільки попит на цю продукцію та кількість виробників молока пастеризованого непинно зростає, виникає можливість фальсифікації, постачання неякісного продукту в торговельну мережу міста.

Актуальною задачею є проведення товарознавчої експертизи якості. Для дослідження було обрано зразки наступних торгових марок: «Буренка», «Веселий молочник», «Ласуня», «На здоров'я», «Простоквашино», «Ромол», «Молочна ферма», «Щодня», «Білосвіт», «Молочар».

Розглянувши стан маркування зразків молока пастеризованого, можна зробити висновок, що усі зразки гарно оформлені, на усіх зразках представлено необхідну для покупця інформацію у повному обсязі фарбою, що не змивається. Всі елементи маркування всіх зразків відповідають вимогам вище вказаних документів (ГОСТ 1939 – 90 та закону «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини»).

Органолептична характеристика свідчить, що всі зразки пастеризованого молока повністю задовольняють вимоги ДСТУ 2661-94.

Зразки молока зі зниженим вмістом жиру не відповідають вимогам ДСТУ. До таких зразків відносяться: молоко пастеризоване ТМ „Ромол”, ТМ „Білосвіт”, ТМ „Молочар”, із вмістом жиру відповідно 2,49; 2,48 та 2,49%. Інші зразки, а саме ТМ «Молочна ферма» та ТМ «Щодня» за вмістом жиру відповідають усім вимогам нормативно-технічної документації. Зразки молока пастеризованого, які мають кислотність вищу за 21,0 °Т не дозволяється реалізовувати. У зразках молока пастеризованого, яке досліджувалося встановлено один зразок ТМ „Молочна ферма”, який має збільшену кислотність – 21,3 °Т, що говорить про початок процесу бродіння в той час, коли кінцевий термін реалізації не спливає. Такий дефект у молоці може виникнути при недотриманні умов зберігання продукту, тому цей зразок необхідно вилучити з продажу. Інші зразки молока пастеризованого мають значення кислотності від 19,8°Т (ТМ «Щодня») до 20,8 °Т (ТМ «Ромол») і відповідають вимогам стандарту. За показником густини лише один зразок не відповідає вимогам, а саме молоко пастеризоване ТМ „Білосвіт” – 1,025 г/см³, що може свідчити про розбавлення молока-сировини водою. Десять дослідних зразків мають густину від 1,027 г/см³ (ТМ «Щодня») до 1,030 г/см³ (ТМ «Молочна ферма»), що свідчить про дотримання вимог ДСТУ 2661-94.