

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СМЕТАНИ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ СУПЕРМАРКЕТУ «КЛАСС»

Явдокименко М.В., гр. ТЕ-49

Науковий керівник – асист. Прибилович Л.А.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Враховуючи високу популярність кисломолочних продуктів, а особливо сметани, серед споживачів та її широкий асортимент на прилавках супермаркетів актуальним є дослідження показників якості та споживчих властивостей найбільш популярних зразків сметани.

Для дослідження було обрано 10 зразків сметани жирністю 20%, які реалізуються у торговельній мережі супермаркетів «Класс».

Основна проблема маркування сметани пов'язана з нанесенням дати виробництва. В більшості своїй виробники наносять її не найзручнішим або практично нечитабельним для споживача способом. Це дуже грубе порушення, адже це найголовніша інформація, що стосується якості продукту.

Слід зазначити, що всі зразки сметани виготовлені за технічними умовами, хоча сучасний споживач віддає перевагу продукту виготовленому за ДСТУ.

Результати органолептичної оцінки якості досліджуваних зразків сметани жирністю 20% показали, що не всі зразки відповідають вимогам вказаним в ДСТУ 4418:2005. Три зразки сметани («Добряна», «Добрыня» та «Хуторок») за зовнішнім виглядом та консистенцією не відповідали вимогам НД, а саме, мали крупинчасту консистенцію. Це свідчить про порушення технологічних режимів під час виробництва сметани.

За фізико-хімічними показниками сметана «Волошкове поле» та «Хуторок» мають підвищену кислотність (92 та 96°Т відповідно). Підвищений рівень кислотності в даних зразках може бути викликаний порушенням правил зберігання продукту, тобто, продукт певний час могли зберігати при температурі вище 6°С.

Показник активної кислотності (рН) цих зразків також не відповідав стандарту і становив 3,7 та 3,6 відповідно, замість дозволеного стандартом 4,6-4,8.

За вмістом жиру всі зразки сметани, без виключення відповідали вимогам стандарту і мали показники масової частки жиру не менше 20%.