

ВИЗНАЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОРОЗИВА, ЯКЕ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ МІСТА ХАРКОВА

Лисак Є.Ю., гр. ПТ-18

Науковий керівник – доц. І.М. Бєляєва

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом асортимент морозива настільки різноманітний, що здається, на певний погляд, вже краще нічого не придумати і нікого не здивувати. Насправді, над проблемами якості морозива, у тому числі удосконаленням його форми й змісту, а також над винаходом оригінальних видів працюють як вітчизняні, так і закордонні фахівці.

Слід особливо відзначити розширення асортименту морозива, що зумовлене прагненням виробників задовольнити різноманітні вимоги споживачів.

Тому було вирішено вивчити існуючий асортимент та визначити споживчі властивості морозива вітчизняного та іноземного виробництва, яке реалізується на ринку міста Харкова.

Результати проведеної експертизи досліджуваних зразків морозива за фізико-хімічними показниками якості наведено у таблиці.

Таблиця

Фізико-хімічна оцінка досліджуваних зразків морозива

Дослідні зразки морозива	Фізико-хімічні показники якості морозива			
	Кислотність, Т	Масова частка сухих речовин, %	Масова частка цукрози, %	Збитість, %
«Каштан»	22	41	20	80
«Атлантида»	41	39	18	85
«Хладік»	45	40	19	80
«Спокуса»	40	38	17	80
«Хрещатик»	24	40	20	80

Дослідження з фізико-хімічних показників дозволили зробити висновки, що досліджувані зразки морозива по показниках титруємої кислотності, масової частки сухих речовин і збитості відповідали вимогам нормативної документації.