

АНАЛІЗ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЙОГУРТІВ ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА

Попова О.А., гр. ТУЗ-18

Наукові керівники: ст. викл. Є.Б. Соколова,

асист. Л.І. Тренбач

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сучасному етапі розвитку суспільства подальше збільшення виробництва і поліпшення якості продукції із молока набуває великого значення, оскільки молоко і молочні продукти є основою раціону більшості людей. Традицію споживання кисломолочних продуктів, активно пропагується в даний час «здоровим харчуванням», що забезпечує на ринку стійкий попит на такі продукти, зокрема – на йогурти. Йогурт – це кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих знежирених речовин молока, вироблений з використанням суміші заквашувальних мікроорганізмів. На даний час постійно розширюється асортимент продукції, розробляються все нові види йогурту з різними рівнями кислотності, в'язкості, різними смаковими та біологічно активними добавками. Український ринок йогуртів постійно розвивається, підвищується інтерес споживачів до збагачених і функціональних видів.

Невпорядкованість вимог до якості та безпечності – головна проблема галузі. Для збереження цінних властивостей молока необхідно суворо дотримуватись правил при його зберіганні, транспортуванні й переробці. Лише з такого молока можна виготовити високоякісні кисломолочні продукти якість яких характеризується добрими органолептичними та фізико-хімічними показниками. Стандарти, переважно, – застарілі, тому багато виробників випускають продукцію за ТУ (технічними умовами). Титрована кислотність є критерієм оцінки свіжості й натуральності молочних продуктів, і для йогуртів нормується в межах від 80 °Т до 140 °Т. У зв'язку з тим, що йогурти містять живі культури мікроорганізмів, у них продовжують відбуватися мікробіологічні процеси (молочнокисле бродіння) з накопиченням молочної кислоти, що зумовлює зростання кислотності.

Для кисломолочних напоїв важливим показником є й воднева кислотність (рН). Так, для йогуртів вона має бути нижче 4,65 (4,4–4,5) од. Нормативні документи регламентують, що масова частка жиру в продукті не повинна бути нижчою за показник, висвітлений на маркуванні. Отже, за якісними показниками питні йогурти повинні відповідати даним вимогам НД.