

## ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

**Карбівнича Т.В.**, канд. техн. наук, доц.

**Дротянко І.Р.**, магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Одним із найважливіших чинників, що визначає здоров'я людини є повноцінне харчування. Вживання кисломолочних продуктів не лише задовольняє фізіологічні потреби людини в поживних речовинах, а й сприяє підвищенню імунітету, позитивно впливає на функціонування шлунково-кишкового тракту, нервову систему та обмін речовин.

Кисломолочні напої – це кисломолочні продукти рідкої або напіврідкої консистенції, отримані сквашуванням (ферментацією) молочної суміші спеціальними мікроорганізмами, які входять до складу заквасок або заквашувальних препаратів.

Найпопулярнішим кисломолочним напоєм є кефір. Тому проведення товарознавчої експертизи якості кефіру, що представлений в торговельній мережі є актуальним.

Для проведення досліджень було обрано п'ять зразків кефіру 2,5% жирності вітчизняних виробників, а саме «Волошкове поле», «Галичина», «Слов'яночка», «Простонаше», «Ферма».

Товарознавчу експертизу якості кефіру проводили в декілька етапів. На першому визначали якість пакування та маркування, на другому – досліджували органолептичні показники якості, на третьому – фізико-хімічні показники. При цьому результати досліджень порівнювали з вимогами ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови».

Всі зразки кефіру були упаковані в пляшки з полімерного матеріалу, вага зразків «Галичина», «Слов'яночка», «Простонаше» складала 870 г, «Волошкове поле» – 900 г, «Ферма» – 840 г. Пакування було чисте, не пошкоджене та мало маркування, що відповідає вимогам законодавства, а саме містить назву та адресу підприємства-виробника, телефон, адресу потужностей виробництва; назву з зазначенням масової частки жиру; склад кефіру в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час його виробництва; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; умови зберігання; масу нетто, г; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г кефіру; штрих-код EAN згідно з ДСТУ 3147; позначення стандарту.

Також варто зазначити, що на всіх зразках кефіру речовини, які можуть спричинити алергічну реакцію (молоко коров'яче нормалізоване, закваски бактеріальні) виділено жирним шрифтом відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Також було проведено розрахунки та порівняння контрольного числа зразків з вказаним на їх штриховому кодї. Результати показали, що контрольна цифра всіх зразків співпадає з зазначеною на штрих-кодї. Це свідчить про те, що товар виготовлений у законний спосіб.

Під час дослідження органолептичних показників визначали зовнішній вигляд і консистенцію, смак, запах і колір.

Відповідно до ДСТУ 4417:2005 кефір повинен мати однорідну, в'язку, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва) консистенцію. При цьому дозволено газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски та незначне відокремлення сироватки. Смак і запах повинен бути чистий, кисломолочний. Смак щипкий, без сторонніх присмаків і запахів. Колір – молочно-білий рівномірний за всією масою.

За результатами проведених досліджень, було визначено, що всі зразки мають однорідну, в'язку масу, молочно-білого кольору, чистий, щипкий кисломолочний смак, без сторонніх присмаків і запахів, що відповідає вимогам стандарту.

Під час дослідження фізико-хімічних показників зразків кефіру визначали масову частку жиру, активну та титровану кислотність, масову частку білка. За вимогами стандарту, масова частка жиру повинна складати від 1,0 до 5,0%; титрована кислотність – від 85 до 130 °Т; активна кислотність – від 4,8 до 4,0 рН; масова частка білка - не менше 2,7%.

Результати дослідження показали, що масова частка жиру складала 2,5%, що відповідає вимогам стандарту та заявленій жирності на упакуванні. Активна кислотність складала від 4,1 до 4,4 рН, титрована – від 91 до 100 °Т. Вміст білка коливався від 2,8 до 3,0%, що також є у межах норми.

Проведена товарознавча експертиза зразків кефіру вітчизняних виробників дозволяє зробити висновок про те, що показники якості всіх зразків відповідають вимогам нормативних документів, що свідчить про використання якісної сировини, дотримання технології виробництва, умов транспортування та зберігання готової продукції.