

ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ МОРОЗИВА В УКРАЇНІ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ

Якимова Д.М., гр.ТТП-44

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. **Бочарова О.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

Морозиво – солодкий освіжаючий продукт, одержаний шляхом збивання і заморожування молочних або фруктово-ягідних сумішей з цукром і стабілізаторами, а для деяких видів – з додаванням смакових і ароматичних наповнювачів.

В Україні діють два Держстандарти на морозиво:

- ДСТУ 4733:2007 – цей стандарт поширюється на молочне, вершкове морозиво і пломбір – це ті види морозива, які виробляють винятково з молочної сировини і продуктів переробки молока, тому таке морозиво має бути виготовлене лише з молока.

- ДСТУ 4735:2007 – свідчить про комбіновану сировину.

На сьогодні в Україні, відповідно до Закону України « Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», стандарт не є обов'язковим документом.

Згідно з Загальним стандартом Кодексу на харчові добавки (документ Кодексу Аліментаріус CODEX STAN 192-1995, rev.7-2006), морозиво пломбір відносять до категорії 01.7 - Молочні десерти : морозиво (заморожений десерт, який може містити незбиране молоко або молочні продукти, вершки або масло, цукор, рослинна олія, яєчні продукти, фрукти, какао або кави...)

Так, відповідно до цього документу, для категорії продуктів 01.7 дозволено застосування наступних харчових добавок: рослинні каротини - барвники, до 1000мг/кг; ефіри гліцерину з діацетилвинною кислотою і жирними кислотами - емульгатор,стабілізатор, до 10 000 мг/кг; зелений міцний FCF-барвник, до 100 мг/кг; оксиди заліза - барвник, у кількості до 100 мг/кг; пропілгалат - антиокислювач, до 90 мг/кг; рибофлавіни – барвник, до 300 мг/кг; бензоати (бензойна кислота, бензоат калію, бензоат натрію,бензоат кальцію) – консервант, до 300 мг/кг; аскорбілові ефіри (аскорбілпальмітат, аскорбілстеарат) , виконує роль антиокислювача – до 500 мг/кг.

В залежності від Держстандартів України для виробництва морозива застосовують такі види барвників, стабілізаторів, емульгаторів: рибофлавіни, гуарова камедь, пектин, агар харчовий і т.д.