

## ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЕЗЛАКТОЗНИХ ЙОГУРТІВ

**Багінська А.О.**, гр. ПТ-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Сподар К.В.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Йогурт – кисломолочний, біологічно повноцінний і легкозасвоюваний продукт з підвищеним вмістом сухих речовин. Він характеризується високими харчовими, дієтичними і лікувальними властивостями. Регулярне вживання йогурту запобігає розвитку гнилісних бактерій, знижує інтоксикацію організму, підвищує стійкість організму до інфекцій і утворення пухлин.

Основною частиною роботи було дослідження структури маркування, що представлена на пакуванні зразків безлактозного йогурту – «Йогурт безлактозний» (ТМ «Latter for health»), «Йогурт «По-грецьки»» (ТМ «Latter for health»), «Йогурт білий безлактозний густий» (ТМ «Молокія»), «Йогурт питний безлактозний» (ТМ «На здоров'я») та визначення їх органолептичних та фізико-хімічних показників. Дослідження проводились відповідно вимогам ДСТУ 4343:2004 «Йогурти. Загальні технічні умови».

Проаналізувавши маркування безлактозного йогурту було встановлено, що всі зразки мають повну інформацію про даний товар та повністю відповідають вимогам ДСТУ 4343:2004. Але недоліком є те, що дата виготовлення та номер партії легко стираються, що свідчить про можливість фальсифікації. Під час дослідження органолептичних показників було встановлено, що всі досліджувані зразки повністю відповідають вимогам ДСТУ 4343:2004. При оцінці фізико-хімічних показників були отримані доволі непогані результати, але деякі з них все ж таки мали невеликі відхилення. Це стосується визначення масової частки сухої речовини безлактозного йогурту. Наприклад зразок «Йогурт безлактозний» (ТМ «Latter for health») мав відхилення на 0,5 % сухої речовини. Щодо визначення титрованої кислотності, активної кислотності та масової частки жиру, то всі досліджувані зразки показали відмінні результати.

При дослідженні змін показників якості під час зберігання встановили, що у всіх зразках порушилася консистенція, з'явилася крупинчастість та спостерігалось виділення сироватки. Смакові якості всіх зразків не змінилися. Значне підвищення титрованої та активної кислотності спостерігали на 10-й день терміну зберігання продукту, однак ці показники знаходились у межах норми.