

**Л.З. Шильман**, канд. техн. наук, проф. (*ГНПУ, Глухів*)  
**Ю.М. Хацкевич**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)  
**Д.В. Березовський**, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

## ПОРІВНЯЛЬНИЙ СКЛАД СПРЕДІВ ГОСТ Р ТА ДСТУ

У жителів Західної Європи і Північної Америки вже протягом багатьох років в щоденний раціон входять спреди як продукт, що доповнює або замінює вершкове масло. Популярність спредів на Заході обґрунтовано, насамперед, корисністю продукту, вмістом у ньому жиророзчинних вітамінів, низьким вмістом (або навіть відсутністю) тваринних жирів, джерел холестерину. Крім того, більш м'яка консистенція спреду дозволяє використовувати його в кулінарії більш широко, ніж масло. При цьому не втрачається головне – якісні спреди мають смак вершкового масла.

У 2003 р. в Росії, а 2005 р. в Україні затверджено державні стандарти на спреди. Але в обох стандартах спреди об'єднані з іншими видами жирової продукції: у ГОСТ Р – із сумішами топленими, в ДСТУ – із сумішами жировими.

Російський стандарт поширюється на жирові продукти: спреди, що представляють собою продукт масовою часткою загального жиру від 39 до 95% включно, і топлені суміші масовою часткою загального жиру не менше 99%, що виробляються з молочного жиру і/або олій з додаванням харчових, смакоароматичних добавок і вітамінів або без них. Спреди та топлені суміші призначаються для безпосереднього вживання в їжу, використання в кулінарії, для дієтичного харчування, а також для хлібопекарської, кондитерської, харчоконцентратної, консервної та інших галузей харчової промисловості.

Спреди поділяються на види. Так, вони можуть бути високожирними і містити близько 80% жиру, і низькожирними, що містять близько 40% жиру. Бувають також середньожирні спреди, солоні і несолоні, з масовою часткою жиру 50, 60 і 70% (для спредів під назвою «Миські») і 55; 72,5 і 80% (для спредів під назвою «Столові»). Розрізняють також спреди:

- вершково-рослинні, що містять більше 50% молочного жиру (найбільш близькі до натурального вершкового масла);
- рослинно-вершкові, що містять від 15 до 49% молочного жиру;
- рослинно-жирові, які не містять молочного жиру (практично чистий маргарин).

Згідно з ДСТУ спред – це жировий продукт (емульсія типу «вода в жирі»), який складається з молочного та рослинних жирів з масовою часткою загального жиру від 50 до 85% і в якому частка

молочного жиру не менше 25% від загального жиру, з твердою або м'якою консистенцією, з (без) додаванням(я) харчових добавок, наповнювачів і вітамінів.

Асортимент спредів:

- спред солодковершковий – спред, який виробляють з пастеризованих натуральних вершків і (або) продуктів переробки коров'ячого молока та (або) масла з коров'ячого молока, масла топленого та олій та (або) їх композицій;

- спред кисловершковий – спред, який виробляють з використанням чистих культур молочнокислих бактерій та (або) харчових кислот і (або) ароматизаторів;

- спред солоний – спред, який виробляють з додаванням кухонної солі;

- спред з наповнювачами – спред, який виробляють з додаванням наповнювачів.

Як сировину для виробництва спредів використовують: молочну сировину (молоко коров'яче незбиране, вершки і молоко знежирене кислотністю не вище 20°Т, молоко сухе незбиране, молоко незбиране, згущене з цукром або молоко знежирене, згущене з цукром, вершки пластичні, масло вершкове, масло топлене, молочний жир, маслянку молочну з чистим смаком і запахом, кислотністю не вище 20°Т, отриману в процесі виробництва солодковершкового масла і маслянку молочну суху, закваску бактеріальну); жири рослинні, олії, жирові композиції і замінники молочного жиру.

Таким чином, українські спреди на відміну від російських обов'язково включають молочний жир.

**Т.В. Щербакова**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**В.М. Кобрін**, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**Т.І. Барна**, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

## **ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ НА ОСНОВІ СМЕТАНИ ТА ФРУКТОВОГО ПЮРЕ**

Сметана – національний український продукт, який виробляється квашенням вершків чистими культурами молочнокислих і ароматутворюючих бактерій. У більшості країн світу використовують тільки солодкі вершки. За кордоном вона відома під назвою «Російські вершки», «Кислі вершки», «Сливки для салатів».