

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИЧУЖНИХ СИРІВ

Коваленко Є.Є., гр. ТУ-45

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

Сичужний сир – це сир, отриманий внаслідок зсідання молочної сировини під дією сичужного ферменту та закваски (заквашувального препарату), який містить багато життєво-необхідних речовин, а також стимулює виділення шлункового соку та сприяє кращому засвоєнню їжі. Якість сиру залежить від сиро-придатності молока, мікробіологічних аспектів та технологічних прийомів.

Одним із головних елементів продовольчого ринку країни є ринок молока та молочних продуктів, який не повинен залишатися не прогнозованим і непередбачуваним для всіх операторів ринку, в тому числі – держави. На даний момент у сирній галузі України працюють близько 200 підприємств. У нашій країні виробляється широкий асортимент сирів. Між собою вони відрізняються технологією виробництва, зовнішніми ознаками і органолептичними показниками.

Метою дослідження було вивчення асортименту та проведення товарознавчої оцінки якості твердих сичужних сирів вітчизняних виробників. Об'єктами дослідження було обрано тверді сичужні сири наступних торгових марок: сир «Ементаль» кубики, 45% ТМ «Шаль», сир твердий «Голландський» ТМ «Клуб сиру», сир твердий «Російський», 50% ТМ «Шотка», Сир «Пепенеро» пікантний з перцем та сир «Кантрі» з ароматом топленого молока ТМ «Комо».

Товарознавча оцінка якості проводилась на відповідність показників якості вимогам ДСТУ 6003-2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови». За органолептичними показниками усі види твердих сичужових сирів являли собою тверді брускоподібні зразки, переважно жовто-білого кольору з кисломолочним приємним смаком та запахом, що властивий кожному виду сиру, без сторонніх присмаків та запахів. Результати досліджень фізико-хімічних показників якості свідчать про їх відповідність нормам ДСТУ 6003-2008. Так, масова частка вологи склала від 28 до 47%, титрована кислотність – від 22 до 63 °Т, значення активної кислотності досліджуваних зразків склала від 4,8 до 5,6; масова частка сухих речовин сирів знаходилась в визначених стандартом межах – 53–72%.

За результатами товарознавчої оцінки якості твердих сичужних сирів можна зробити висновок, що за органолептичними та фізико-хімічними показниками всі зразки відповідали вимогам ДСТУ 6003-2008.