

О.Є. Шевченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Л.Є. Мамченко, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХТЕІ КНТЕУ, Харків*)

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЙОГУРТІВ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВІЙ МЕРЕЖІ МІСТА ХАРКОВА

Протягом кількох останніх років український молочний ринок характеризується значним ростом товарообміну. Це зумовлено підвищеним попитом на так звані функціональні продукти, тобто продукти, що сприятливо впливають на стан здоров'я. До таких продуктів відносяться і йогурти. Наразі в Україні пішла тенденція на розширення асортименту йогуртів. Таким чином, вивчення ринку йогуртів та показників його якості є дуже актуальним.

За визначенням технологів, йогурт – це кисломолочний продукт, який готується шляхом додавання до пастеризованого молока певних бродильних бактерій, а саме болгарської палички і термофільного стрептокока. Батьківщиною йогурту вважають країни Балканського півострова – Болгарію, Грецію, Турцію. Там із давніх давен цей продукт готували із молока овець або буйволиць. Щоб молоко швидше скисало, його зливали в шкіряні мішки, а потім в нього додавали свіже молоко. Так одержували “стародавній” йогурт.

Сучасний йогурт готується із коров'ячого молока. Зазвичай він заквашується при температурі 40° С і закисається протягом 1,5–3 годин. До речі, ацидофільну болгарську паличку називають іще паличкою Мечникова. Відомий вчений перший оцінив важливість цієї корисної бактерії. Попадаючи в організм людини, вона покращує мікрофлору кишечника, нормалізує обмін речовин.

Перспективність (відносна) йогурту очевидна – він універсальний, добре поєднується з різними добавками, харчовими продуктами, що дозволяє урізноманітнити асортимент практично без обмежень, тим і збільшуючи об'єм виробництва.

Метою нашої роботи є товарознавча оцінка якості 5-ти зразків йогуртів, за органолептичними показниками (ГОСТ 1939-90).

Отримані дані по органолептичним показникам якості представлені у таблиці.

Смак та запах усіх зразків йогуртів та йогуртових продуктів були вираженими кисломолочними, без сторонніх присмаків та запахів. Ці показники залежали від використання різних домішок та ароматизаторів. Найбільш виражені запах та смак були у йогуртів ТМ “Президент”, що пояснюється використанням ароматизаторів, які вказані на маркіровці продукту. В цілому усі зразки йогуртів

вітчизняних та зарубіжних виробників мали приємний смак та аромат, сторонніх присмаків та запахів не відчувалося.

Газоутворень та виділень сироватки не було знайдено в жодному досліджуваному зразку.

Таким чином, усі йогурти мали гарні органолептичні показники та не мали відхилень від вимог нормативної документації.

Таблиця – Органолептичні показники якості дослідних йогуртів

Найменування зразків	Характеристика зразків		
	Смак та запах	Консистенція та зовнішній вигляд	Колір
Йогурт „Нова сила”	Виражений кисломолочний без сторонніх присмаків та запахів, з присмаком груші та яблука	Згусток щільний однорідний, легко перемішується, з включенням шматочків фруктів та мюслі, без газоутворень та виділень сироватки	Білий з кремовий відтінком, однорідний по всій масі
Йогурт „Активія”	Виражений кисломолочний без сторонніх присмаків та запахів	Згусток щільний, консистенція густа, однорідна, без газоутворень та включень.	Молочно-білого, однорідний по всій масі
Йогурт „Президент”	Виражений кисломолочний, без сторонніх, відчувається присмак та аромат лісових ягід, відчувається введення крохмалю	Згусток щільний, консистенція густа, без газоутворень, з включеннями ягід	Рожевий, однорідний по всій масі
Йогурт вітамінізований „Полуниця – банан”	Кисломолочний приємний, відчувається присмак і аромат полуниці та банану, відчувається введення крохмалю	Згусток щільний однорідний, консистенція рідка, без газоутворень та виділення сироватки	Білий із рожевим відтінком
Йогурт „Фанні”	Приємний кисломолочний з присмаком полуничного джему. Без сторонніх присмаків та запахів	Згусток не пошкоджений, джем відокремлений від згустку і знаходиться на дні упаковки	Молочно-білий, однорідний по всій масі