

## ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ СПРЕДІВ

**Золотарьов О.П., гр. ТТ-26**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Одарченко Д.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом широкого розповсюдження на ринку набули продукти, в яких частина молочного жиру замінена рослинними оліями. Передусім це можна пояснити позиціями виробника. Так, повна або часткова заміна молочного жиру й молочного білка дозволяє збільшити обсяги виробництва й зменшити його сезонність за рахунок ефективного використання сировинних ресурсів, а також знизити собівартість продукту. На вітчизняному ринку з'явилися нові жирові продукти, що отримали назву “спреди”, які пропонуються як заміники вершкового масла і виготовляються на підприємствах молочної та олійно-жирової промисловості.

Спред – це “легке масло”, яке виготовляють з вершків і має низький вміст холестерину. Біологічна цінність пов'язана з наявністю у складі спредів поліненасичених жирних кислот (вітамін F), фосфоліпідів, ліповітамінів, мінеральних речовин, а фізіологічна – із сприятливим впливом на діяльність шлунково-кишкового тракту і обмінні процеси в організмі людини. Спреди перш за все рекомендовані для дієтичного і в цілях профілактики.

Метою роботи являється дослідження експертизи спредів, що реалізується в торгівельній мережі м. Харкова.

Виходячи з мети представлені такі задачі: сучасні тенденції розвитку українського ринку спредів; хімічний склад сировини та харчову цінність спредів; асортимент та сучасні технології виробництва спредів; аналіз пакування та маркування продуктів; якість спредів за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Для проведення товарознавчої експертизи якості було відібрано п'ять зразків спредів різних виробників, що реалізуються в супермаркетах м. Харкова.

Експертизу якості досліджуваних зразків визначали за органолептичними та фізико-хімічними показниками на відповідність вимогам ДСТУ 4445:2005 “Спреди та суміші жирові”

При аналізі маркування зразків спредів відхилень від вимог ЗУ «Про безпеку та якість харчових продуктів та продовольчої сировини» не виявлено – усі зразки містять необхідну для споживача інформацію.

За органолептичними та фізико-хімічними показниками якості зразків спредів результати досліджень були в нормі згідно з стандартом на дану продукцію.