ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ПАСТОПОДІБНИХ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ

Ніпіна Ю.В., гр. ТТ-36
Науковий керівник – доц. **Томашевська Р.Я.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В наш час сир є не тільки важливим об'єктом світової торгівлі, а й важливим компонентом харчування людини. Його поживна цінність зумовлена наявністю великої кількості білків і жирів, вітамінів, таких як A, D, E, тіамін, рибофлавін, ніацин, піродиксин, кобаломін (вітамін B12), фолієва кислота, біотин; мінеральні речовини, такі як Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Cu, Zn, S та ін. Сир – цінне джерело білка, оскільки він, як правило, включає всі незамінні амінокислоти. Для багатьох українців сир був делікатесом, оскільки традиційно в Україні він не був відомий і його не виробляли в домашніх умовах. А оскільки багато споживачі не були добре знайомі з цим продуктом, то бажання підробити або збільшити обсяги виробництва сирної продукції завжди є як у продавця, так і у виробника молочної продукції. Тому актуальною є проблема з проведенням всебічної експертизи справжності, якості та безпечності всіх видів сирів, а в особливості плавлених сирів, що є продуктом чи не повсякденного вживання.

Для проведення експертизи було обрано настіпні зразки плавленого сиру: «Viola», Фінляндія; «Янтар», ТМ «Геркулес», Україна; «Європейський», ТМ «Кринка», Україна; ТМ «РОМОЛ», Україна; «Хрещатик», ТМ «Злагода», Україна.

За органолептичними показниками не відповідав вимогам ДСТУ 1434-92 сир плавлений «Хрещатик», ТМ «Злагода» мав крихку консистенцію, що не можна вважати відповідним до вимог стандартів. Інші зразки за усіма показниками відповідали вимогам, що встановлені нормами стандарту. За фізико хімічними показниками не всі зразки плавленого сиру мають вміст жиру, який оголошено не упаковці. Зразок сир плавлений «Європейський», ТМ «Кринка» має менший вміст жиру, ніж вказано на упаковці – 58,0% Вміст вологи у зразках «Європейський», ТМ «Кринка» та «Хрещатик», ТМ «Злагода» знижений – 50,5% та 48,9% відповідно. Тому ці зразки плавлених сирів мали пастоподібну крихку консистенцію що неприпустимо за вимогами ДСТУ 1434-92. Вміст повареної солі у досліджкваних зразках коливається у межах від 1,85% у зразку сир плавлений «РОМОЛ» до 1,99% у зразку «Янтар», ТМ «Геркулес». Але усі зразки за вмістом хлориду натрію відповідають вимогам, встановленим стандартом.

За результатами проведенного дослідження можна стверджувати, що пастоподібні плавлені сири закордонного виробництва мають переваги у якості ніж сири, вироблені вітчизняним виробником.