

ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ СИРІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА ХАРКІВЩИНІ

Назаренко К.С., гр. ТТМ-27

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Пенкіна Н.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сири є важливим джерелом біологічно цінного білка (28-30%), жиру (32-33%), засвоюваного кальцію (700-1000 мг в 100г продукту), фосфору (400-600мг). Біологічна цінність сиру обумовлена наявністю в ньому жиро- і водорозчинних вітамінів, а також великої кількості ферментів, які виділяються корисною мікрофлорою. По вмісту вітамінів А и Е сири можна поставити на друге місце після вершкового масла. Високий зміст ароматичних речовин у зрілому сирі сприяє виділенню травних соків, тому сир, крім високої засвоюваності, має лікувальні й дієтичні властивості.

Мета наших досліджень – провести експертизу якості твердого голанського сиру різних виробників. Згідно з вимогами ГОСТ 7616-85 сири, що отримали оцінку за смаком і запахом менше 34 балів чи загальну оцінку менше 75 балів, до реалізації не допускаються, а направляються на переробку. Таким чином, визначивши органолептичні показники, сир Голландський 45% «Городинка», сир Голландський екстра твердий сичужний (Бурлук) і сир Голландський 45% (Баштанка) не можна допускати до реалізації, їх потрібно направити на переробку. За фізико-хімічними показниками якості сир Голландський 45 % (Херсон), сир Голландський 45% «Городинка», сир Голландський екстра твердий сичужний (Бурлук), сир Голландський 45 % (Клуб сиру) мали підвищений вміст вологи і ступінь зрілості за Шиловічем. Сир твердий сичужний «Голландський класичний» 45% жирності (Красноград) не відповідав вимогам стандарту за масовою часткою вологи. Отже, сир Голландський 45% (Шостка) і за органолептичними, і за фізико-хімічними показниками виявилися найякіснішими порівняно з іншими досліджуваними зразками.

Найчастіше причинами низької якості сиру є порушення технології виробництва, недотримання термінів дозрівання сирів, використання неякісної сировини, порушення умов зберігання і реалізації. Тому, доцільно посилити контроль за технологією виробництва, дотриманням санітарного стану на виробництві та при реалізації сирної продукції, також посилити вимоги до контролю якості сировини та транспортування і зберігання сирів.