

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЧОРНОГО БАЙХОВОГО ЧАЮ

Мазур В.Є. гр. ТҚД-51 м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. А.П. Кайнаш
ВНЗ Укоопспілки „Полтавський університет економіки і торгівлі”

Актуальність теми в тому, що в даний час на українському ринку бурхливий попит на чай, цей напій викликав деякі негативні наслідки для споживача. Чай – зручний об’єкт для фальсифікації, оскільки користується попитом у всіх вікових групах споживачів, є відносно не дорогим і має відмінні смакові якості та високу біологічну цінність.

Метою даної роботи є експертиза якості чорного байхового чаю.

Для проведення експертизи були закуплені такі зразки чаїв: ТМ Ahmad TEA, ТМ Greenfield Kenyan Sunrise, ТМ Huleys English Royal Blend, ТМ Askold Pekoe Gold, ТМ Akbar Blue Amethyst.

Аналізуючи відповідність маркування вимогам стандарту, можна зробити висновки: склад харчового продукту був зазначений лише на одному з досліджуваних зразків (ТМ Huleys); калорійність та споживна цінність позначена лише на одному зразку (ТМ Akbar); решта необхідної інформації була зазначена на всіх зразках.

Експертну оцінку якості зразків чорного байхового чаю здійснювали органолептичним і лабораторним методами. Проби зразків чаю відбирали за ГОСТ 1936. З органолептичних показників визначали: зовнішній вигляд листа, настій, аромат, смак, колір розвареного листа згідно ДСТУ 7174:2010 „Чай чорний байховий фасований”. Експертна оцінка якості всіх зразків чаю за органолептичними показниками підтвердила відповідність сорту, вказаному на пакуванні.

За результатами бальної оцінки найбільшу кількість балів (8 балів) отримав чай ТМ Greenfield.

Експертизу якості чорного байхового чаю проводили також за такими фізико-хімічними показниками як: масова частка водорозчинних екстрактивних речовин; масова частка вологи та масова частка дріб’язку. У п’яти дослідних зразках значення всіх показників знаходяться в межах вимог нормативної документації.

Таким чином, результати експертизи зразків чаю свідчать про те, що суттєвих відхилень від діючих стандартів не виявлено, однак, за результатами порівняльної оцінки найкращий чай – це ТМ Ahmad TEA та ТМ Greenfield. На жаль, інформація, що друкується на упаковці чаю нанесена дуже дрібним шрифтом і розпізнати, що там надруковано практично неможливо.

ОЦІНКА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЙОГУРТІВ

Мамонт А.О., гр.Т10-2

Наукові керівники: д-р біол. наук, проф. О.А. Лихолат,
канд. хім. наук, доц. О.В. Вишнікіна
Академія митної служби України

Йогурт – це кисломолочні продукти, які вміщують кисломолочні бактерії з додаванням або без додавання різноманітних харчових домішок. Безпека та якість даного продукту є дуже важливими, бо споживачі, купуючи йогурти, розраховують на його лікувально-профілактичну цінність: нормалізацію роботи ШКТ, підвищення імунітету, про що заявляють виробники.

Велика кількість йогуртів є імпортованими. Так, в Україну в 2011 році було ввезено йогуртів з Росії на 10644 тис. дол. США, Білорусії – 2624, Німеччини – 640, інших країн – 808 тис. дол. США. Україна експортувала свою продукцію до Молдови (2981 тис. дол. США), Росії (2604), Казахстану (2415) та інших країн (630 тис. дол.США). Лідером молочного ринку України в сегменті йогуртів в 2011 році є фірма Галичина (11% в загальнонаціональному випуску кисломолочних продуктів)

Проведене дослідження за маркуванням йогуртів згідно ДСТУ 4518-2008. Було обрано 3 зразки йогуртів з полуничним наповнювачем різних виробників. Зразок №1 – Danone ”Живинка йогурт”, №2 – Дольче ”Йогурт двошаровий”, №3 – Галичина “Класичний йогурт”.

В результаті досліджень було встановлено, що жоден зразок не містив інформації щодо методу теплового оброблення, в той час зразок №1 мав строк зберігання 37 діб, №2- 35 діб, №3 -18 діб.

Виробники даних зразків використовували загусник (Е 1442, пектини і гуарова камідь) барвники – кармін, регулятори кислотності: цитрати кальцію, лимонна кислота, цитрати натрію, також камеді ріжкового дерева. На думку фахівців, гаурова, ріжкова або інші камеді, цитрати, карагенан, взагалі не повинні бути присутнім в продуктах, які вживають діти, а також вагітні та жінки-годувальниці. Бо саме ці компоненти можуть спричинити розлади кишечника, алергічні реакції, такі хвороби як панкреатит та панкреонекроз.

Йогурти, пройшовши термічну обробку, втрачають усі лікувально-профілактичні властивості, а додавання виробником в склад даного продукту небезпечних для здоров’я людини компонентів знижує якість і безпеку продукту.