

## ОЦІНКА ЯКОСТІ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ЗАКОРДОННОГО ВИРОБНИЦТВА

**Романюк К.С., гр. ТЕ-48**

Науковий керівник – асист. **О.В. Гапонцева**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Шоколад – це виріб, виготовлений з шоколадної маси з начинкою або без неї. Від інших кондитерських виробів шоколад відрізняється високою енергетичною цінністю – 100 г його відповідають 540...547 ккал (2259...2289 кДж). Молочний шоколад був виготовлений у 1875 році двома швейцарцями – Даніелем Петером і Анрі Нестле, які вперше стали додавати в суміш какао-масло і какао-порошку не лише ванілін і цукор, але і коров'яче молоко.

Молочний шоколад – найбільш популярний зі всіх видів шоколаду, що пояснюється його приємним ніжним смаком та ароматом. Харчова цінність шоколаду обумовлена високим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів, жирів і білків. Крім того, шоколад містить дубильні і мінеральні речовини (магній і залізо), органічні кислоти, ароматичні з'єднання, в незначній кількості – алкалоїди (теобромін і кофеїн), які надають збуджуючу дію, знижують втому, підвищують працездатність та триптофан, що створює в організмі людини відчуття закоханості.

Проведена оцінка якості молочного шоколаду вітчизняного та закордонного виробництва дала наступні результати. Усі досліджувані зразки упаковані відповідно до вимог для даного виду продукції. Перевіривши якість маркування досліджуваних зразків, було виявлено, що деякі зразки шоколадних виробів (таких як: швейцарський молочний шоколад «Frey Classique», молочний шоколад «Whole Hazelnuts «Ritter Sport»», швейцарський шоколад молочний «Excellence») не містять всю необхідну інформацію про товар, що є порушенням вимог стандарту. За результатами органолептичної оцінки можна зробити висновки, що всі зразки молочного шоколаду відповідають вимогам ДСТУ. Однак, найкращі органолептичні показники мають зразки молочного шоколаду ТМ «Whole Hazelnuts», ТМ «Рошен» та ТМ «Excellence». Дещо гірші органолептичні властивості має зразок ТМ «Победа». Згідно з результатами аналізу фізико-хімічних оцінки, усі зразки молочного шоколаду за усіма показниками відповідають вимогам діючої нормативної документації.

## ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ВЕРШКОВОГО МАСЛА

**Саргсян Р.С., гр. ТТ-37**

Науковий керівник – асист. **О.Д. Марченко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Вершкове масло – цінний харчовий продукт, в якому сконцентрований молочний жир. Крім жиру в масло частково переходять всі складові частини вершків – вода, фосфатиди, білки, молочний цукор, а до кисловершкового – також молочні кислоти плазми. Масло володіє високою калорійністю (близько 7800 ккал / кг), гарною засвоюваністю (97%), містить жиророзчинні А і Е і водорозчинні В1, В2 і С вітаміни.

Незважаючи на різноманітний асортимент вершкового масла на ринку міста Харкова, необхідно продовжувати вивчення показників якості для виявлення неякісної продукції, а також для поліпшення технології виробництва і розширення асортименту.

Для експертизи вершкового масла було відібрано 10 зразків масла, що реалізується в торговельній мережі м. Харкова.

Проведена товарознавча оцінка якості вершкового масла, яке реалізується на ринку м. Харків виявила наступні дані. Дослідження по відповідності маркування зразків вершкового масла вимогам нормативної документації виявили, що маркування досліджуваних зразків вершкового масла проведено з вимогами закону України „Про безпечність та якість харчових продуктів”. Майже у всіх зразків, окрім зразків №1 (масло солодковершкове селянське ТМ Премія) та №4 (масло солодковершкове селянське ТМ Яготинське) неоліком маркування було невдале написання слабким тисненням дати виготовлення.

Експертиза органолептичних показників якості свідчить, що не всі зразки мали добрий, чистий вершковий смак. Зразки №6 та 10 відрізнялися тим, у цих зразках був присутній присмак стороннього жиру. Органолептична оцінка в балах зразків вершкового масла коливалася від 11 до 20 балів. Найнижчу оцінку отримав зразок №10 (масло солодко-вершкове селянське ТМ Щодня), а найвищу – зразок №4 (масло солодковершкове селянське ТМ Яготинське).

Експертиза фізико-хімічних показників в зразках вершкового масла виявила, що всі виробники при виробництві вершкового масла дотримуються вимог нормативної документації на дану продукцію за вмістом жиру. Вміст жиру від 72,5 до 74,6%. Титрована кислотність плазми коливалась в межах від 20,5 до 20,5° Т. Зразок №10 за цим показником перевищує вимоги стандарту. Кислотність жирової фази всіх зразків була приблизно однаковою – 2,2...2,5° К.