

Секція 8. ТОВАРОЗНАВСТВО, УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СМЕТАНИ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В МІСТІ ХАРКОВІ

Багінська А.О., гр. ПТ-16

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.В. Карбівнича**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сметана – високожирний кисломолочний продукт, який отримують шляхом сквашування пастеризованих вершків чистими культурами ароматоутворюючих молочнокислих стрептококів з подальшим визріванням сквашених вершків. Основною перевагою сметани перед іншими молочними продуктами вважається те, що вона володіє пробіотичними властивостями, які позитивно впливають на розвиток корисної мікрофлори.

Основною частиною роботи було дослідження структури маркування, що представлена на пакуванні зразків сметани (сметана, 15% жиру, ТМ «Простоквашино»; сметана, 15% жиру, ТМ «Галичина»; Сметана, 15% жиру, ТМ «Слов'яночна»; сметана, 15% жиру, ТМ «Ферма»; сметана 15% жиру, ТМ «Яготинське») та визначення органолептичних та фізико-хімічних показників. Дослідження проводились відповідно до вимог ДСТУ 4418:2005 «Сметана».

Проаналізувавши маркування сметани, було встановлено, що воно несе повну інформацію про даний товар та повністю відповідає вимогам ДСТУ 4418:2005. Але недоліком є те, що дата виготовлення та номер партії легко стираються, що свідчить про можливість фальсифікації. Під час дослідження органолептичних показників було встановлено, що всі досліджувані зразки повністю відповідають вимогам ДСТУ 4418:2005.

При оцінці фізико-хімічних показників всі досліджувані зразки показали відмінні результати. Масова частка жиру у всіх досліджуваних зразків склала 15%, титрована кислотність знаходилася у межах від 23 °Т до 31 °Т, активна кислотність – від 4,7 до 4,5. Фосфатаза відсутня у всіх досліджуваних зразках сметани.

У ході дослідження змін показників якості під час зберігання встановили, що після закінчення терміну придатності (через 144 години) у всіх зразках сметани консистенція зріджується. У всіх зразках кисломолочний смак стає слабко вираженим з гірким присмаком. Колір всіх зразків залишається без зміни. Значне підвищення титрованої кислотності спостерігали на п'ятий день терміну зберігання продукту, однак ці показники знаходились у межах норми.