

групи В та мінеральні речовини цинк, ферум і селен у відповідності з специфікою потреб людей з термічними травмами при їх лікуванні.

О.В. Вишнікіна, канд. хім. наук, доц. (АМСУ, Дніпропетровськ)

О.А. Лихолат, д-р біол. наук, проф. (АМСУ, Дніпропетровськ)

А.О. Мамонт (АМСУ, Дніпропетровськ)

ОЦІНКА СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЙОГУРТІВ НАТУРАЛЬНИХ

Натуральний йогурт є лікувально-профілактичним продуктом, збагаченим кальцієм, фосфором, вітамінами А, D і комплексом вітамінів групи В. У супермаркетах на тепер представлений великий асортимент кисломолочних продуктів, але натуральними їх назвати важко. "Живі йогурти" – це такі, що містять мікробні культурні закваски та мають строк зберігання не більше 30 діб. Йогурти, термін зберігання яких більше 30 діб, є напоями на йогуртовій основі, вони проходять термічну обробку в результаті якої гине велика кількість корисних молочнокислих бактерій. Строки зберігання таких продуктів значно довші (до 3-х місяців), але корисність такого продукту значно нижча.

Проведене дослідження маркування йогуртів згідно ДСТУ 4518-2008. Було обрано 3 зразки питних йогуртів без наповнювачів: зразок №1 – Danone "Actimel", зразок №2 – Премія "Натуральний", зразок №3 – Галичина "Йогурт без цукру".

В результаті дослідження було виявлено, що зразок №1 має строк зберігання 34 доби, але в складі зазначений вміст йогуртової закваски, і не вказаний спосіб термічної обробки. Даний зразок не відповідає вимогам до йогуртів натуральних, оскільки строк зберігання перевищує встановлену норму (не більше 30 діб), що свідчить про термічну обробку продукту. До того ж, строк зберігання був зазначений на блискучій фользі, тому є незручним для споживача. Всі інші зразки за терміном споживання відповідали встановленим нормам.

Оцінку органолептичних показників проведено згідно ДСТУ 4343:2004. Йогурт Danone "Actimel" має креманий колір, що вказує на те, що продукт пройшов досить тривалу термічну обробку, і лактоза, присутня у сировині, зазнала біохімічних змін. Даний факт є порушенням вимог до технології виготовлення натуральних йогуртів.

Лактоза міститься в молоці, з якого виготовляється йогурт, в малій кількості, тому виробники для поліпшення смаку часто додають до складу йогуртів цукор, цукрозамінники та синтетичні підсолоджувачі, які є шкідливими для організму людини. Наприклад:

для діабетиків, споживачів, які прагнуть скинути зайву вагу, є шкідливим споживання йогуртів з вмістом цукру. Маркування йогуртів Премія та Галичина не містило інформації щодо вмісту цукру у продукції, але ці продукти мали солодкуватий присмак.

Харчові добавки покращують споживчі властивості продукту, зовнішній вигляд, підвищують строки зберігання. Для того, щоб встановити який йогурт найбільш корисним, було проведено дослідження складу йогуртів, зазначеного на маркуванні, згідно ДСТУ 4518-2008. Досліджено 3 зразки питних йогуртів з полуничним наповнювачем, 2,5% жирності: зразок №1 – Добрыня, зразок №2 – Галичина, зразок №3 – Дольче.

Жоден зразок не містив інформації щодо методу теплової обробки, в той час, зразок №3 мав термін зберігання 35 діб.

В результаті проведеного аналізу встановлено, що йогурти Галичина та Дольче не містять відповідних європейських кодів позначення харчових добавок. Також на маркуванні зразка №3 не було вказано, які ароматизатори полуниці використовували.

Органолептичну оцінку зразків проведено згідно ДСТУ 4343:2004. Йогурт Дольче має дуже концентрований запах полуниці, що може свідчити про використання синтетичних ароматизаторів, не зазначених у маркуванні. Варто зазначити, що всі зазначені зразки містять регулятори кислотності (лимонна кислота, цитрат натрію), загусники (пектини та гуарову та ріжкову камедь), барвник (кармін). Всі ці сполуки, на думку фахівців, взагалі не повинні були присутніми у продуктах, які заявлені як лікувально-профілактичні, бо саме ці компоненти можуть спричинити розлади кишківника, алергічні реакції, та загострити хвороби підшлункової залози.

Таким чином, часто виробники, проводячи маркетингові заходи з метою розширення споживчого контингенту, заявляють свою продукцію як лікувально-профілактичну, оскільки кожен споживач прагне отримувати не лише смачні, але й корисні для здоров'я продукти, до яких належить молочнокисла продукція і, зокрема, йогурти. Але часто, заявляючи свою продукцію як натуральну, виробники не дотримуються існуючих вимог щодо технології виробництва подібної продукції, а також порушують права споживача на отримання достатньої, доступної та достовірної інформації щодо властивостей продукту, яка повинна бути зазначеною в маркуванні.