

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ КЕФІРІВ

Багінська А.О., гр. ПТ-16

Наукові керівники – д-р техн. наук, проф. **Одарченко Д.М.**

ст. викл. **Карпенко З.П.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кефір – молочнокислий продукт, вироблений з цільного або знежиреного коров'ячого молока шляхом кисломолочного та спиртового бродіння з використанням кефірних «грибків» – симбіозу деяких типів бактерій: молочнокислих стрептококів і паличок, оцтовокислих мікроорганізмів і дріжджів. Основною перевагою кефіру перед іншими молочними продуктами вважається те, що він позитивно впливає на структуру мікроорганізмів кишкового тракту.

Основною частиною роботи було дослідження структури маркування, що представлена на пакуванні зразків кефіру (Кефір, 2,5% жиру, ТМ «Хуторок», Кефір, 2,5% жиру, ТМ «Ромол», Кефір, 2,5% жиру, ТМ «Заречье», Кефір, 2,5% жиру, ТМ «Молокія», Кефір 2,5% жиру ТМ «Простоквашино») та визначення органолептичних та фізико-хімічних показників. Дослідження проводились відповідно вимогам ДСТУ 4417:2005 «Кефір». Проаналізувавши маркування кефіру було встановлено, що воно несе повну інформацію про даний товар та повністю відповідає вимогам ДСТУ 4417:2005. 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 4417:2005.

При оцінці фізико-хімічних показників всі досліджувані зразки показали відмінні результати. Масова частка жиру у всіх досліджуваних зразків склала 2,5%, титрована кислотність знаходилася у межах від 90 до 96 °Т, активна кислотність – від 4,2 до 4,4. Густина цільного кефіру знаходиться в межах 1028-1030 г/м³. Вміст сухого молочного залишку коливається від 11,6 до 11,8 %.

При дослідженні змін показників якості під час зберігання встановили, що після закінчення терміну придатності (через 144 години) у всіх зразків порушилася консистенція з'явилася крупинчастість, а також спостерігалось виділення сироватки. Смак і запах всіх зразків став кислим, з гірким присмаком. Колір всіх зразків залишився без зміни. Значне підвищення титрованої кислотності спостерігали на 4-й день терміну зберігання продукту, однак ці показники знаходились у межах норми.