

К.В. Сподар, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

Е.І. Андріюк, асист. (ХДУХТ, Харків)

Л.О. Позднякова, студ. (ХДУХТ, Харків)

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КЕФІРУ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Кефір – це кисломолочний продукт змішаного молочнокислого та спиртового бродіння, який виробляють сквашуванням молока симбіотичною кефірною закваскою на кефірних грибах або концентратом грибкової кефірної закваски. В Україні цей продукт дуже поширений, адже потрапляє в категорію продуктів «першої необхідності», адже містить близько 250 різних речовин, 25 вітамінів, 4 види молочного цукру, пігменти і велику кількість ферментів, живих клітин, в основному молочнокислих бактерій, які дуже корисні для організму людини.

Молочні підприємства виробляють широкий асортимент кефіру, який постійно оновлюється. Враховуючи ринкові дослідження, слід зазначити, що попит на цей продукт самий стабільний і він постійно зростає.

Вітамінізація молочних продуктів, на сьогоднішній день, є дуже актуальним питанням. Недостатнє надходження вітамінів у ранньому віці негативно проявляється на показниках фізичного і розумового розвитку, слабкого імунітету, сприяє розвитку хронічних захворювань.

Зерна льону є дуже корисним продуктом в людському раціоні; в його складі міститься: олія жирна (30–48%), до складу якої входять гліцериди кислот ліноленової (35–40%), лінолевої (25–35%), олеїнової (15–20%), пальмітинової та стеаринової, а також слиз (до 12%), вуглеводи, глікозидлінамарин, кислоти органічні, ферменти, вітамін А.

Насіння льону посилює секрецію підшлункової залози, стимулює вироблення інсуліну та знижує глікемію. Знижує рівень холестерину в крові, виявляє виражену протизапальну дію, гальмує ліпідоз стінок судин, знижує коагуляцію крові, стабілізує рівень згортання крові.

На першому етапі досліджень було проведено товарознавчу оцінку 5 зразків кефіру різних виробників, що представлено на ринку м. Харкова. Якість зразків кефіру визначали за допомогою органолептичних, фізико-хімічних показників та було проведено аналіз їх маркування та пакування.

Слід відмітити, що провівши експериментальні дослідження одного з найкорисніших кисломолочних напоїв – кефіру, було

виявлено, що всі зразки відповідають вимогам нормативно-правовій документації, проте, слід відмітити, що серед них зразок №1 «Заречье» виявився найбільш відповідним за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості.

Для проведення наступного етапу експерименту було взято 5 зразків кефіру ТМ «Заречье» з різним відсотковим відношення зерен льону.

Для проведення даного дослідження було взято кефір 1% жирності (100 г) ТМ «Заречье» та зерна льону (запарені окропом протягом 15 хв), які додавалися до кефіру у відсотковому відношенні: 1%, 2%, 5%, 7%, 10%, 12%, а саме: зразок № 1 кефір ТМ «Заречье» + 1% зерен льону (99 г кефіру + 1 г льону); зразок № 2 кефір ТМ «Заречье» + 2% зерен льону (98 г кефіру + 2 г льону); зразок № 3 кефір ТМ «Заречье» + 5% зерен льону (95 г кефіру + 10 г льону); зразок № 4 кефір ТМ «Заречье» + 7% зерен льону (93 г. кефіру + 7 г льону); зразок № 5 кефір ТМ «Заречье» + 10% зерен льону (90 г кефіру + 10 г льону).

Таким чином, згідно із результатами органолептичних показників якості усіх 5 зразків, можна зробити висновок, що у зразках № 1, № 2 зовсім непомітне додавання льону, у зразках № 4, № 5, було додано занадто велику кількість льону, яке, у свою чергу, зовсім затьмарило притаманний молочно-кислий смак та надало неприємну консистенцію, а ось зразок №3 виявився найбільш кращим за своїми органолептичними показниками.

Виявивши найбільш гармонійне поєднання кефіру з льоном у зразку № 3 ТМ «Заречье» з додаванням 5% льону (95 г кефіру + 5 г зерен льону) було досліджено його фізико-хімічні показники якості.

Аналізуючи результати досліджень, можна зробити висновок, що зразок № 3 за фізико-хімічними показниками якості є поживним та надзвичайно корисним кисломолочним напоєм, оскільки було збільшено його біологічну цінність зернами льону.

Отже, в ході експериментальних досліджень встановлено, що за всіма органолептичними та фізико-хімічними показниками даний зразок є не лише приємним на смак, а й володіє великою кількістю корисних властивостей, які позитивно впливатимуть на здоров'я людини. Цей напій є продуктом підвищеної біологічної цінності, що збагачує наш організм великою кількістю вітамінів, жирних кислот.