

Отже, провівши наше дослідження методом титриметрії та порівняльного аналізу, ми визначили, що найкраще вживати в весняний період заморожену смородину з осіннього сезону для поповнення запасів Вітаміну С, а найгірше з точки зору використаного об'єму – яблука з осіннього сезону в м. Полтава, агрус та петрушку.

Список використаних інформаційних джерел

1. Витамины [Электронный ресурс] // 4my.ru: [сайт]. – [Б.м.], 2007–2009. – URL: <http://www.4my.ru/c4086.html> (17.03.09).
2. Волгин А. Дело о витаминах // Здоровье. – 2008. – № 3. – С. 52-57.
3. Готлиб Б. Витамин с характером // Будь здоров! – 2008. – № 10. – С. 13-16.
4. Как правильно принимать витамины [Электронный ресурс] // Dietolog.com.ua : [сайт]. – [Б. м.], 2006–2009. – URL: http://dietolog.com.ua/news/example.php?subaction=showfull&id=1204831442&archive=&start_from=&ucat=1 (17.03.09).
5. Конышев В. Витаминные препараты: "за" и "против" // Физкультура и спорт. – 2004. – № 12. – С. 24-25.

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ БРИНЗИ

А. П. Кайнаш,

доцент кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент

Н. В. Будник,

доцент кафедри харчових технологій, к.т.н., доцент

Полтавська державна аграрна академія, Україна, м. Полтава

Бринза – кисломолочний продукт, який виробляють сквашуванням молока заквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної або кислотнo-сичужної коагуляції білка. В Україні головним чином бринзу виготовляють за технологією м'яких сирів. Дозрівання розсільних сирів, до яких саме належить бринза, проводять у бочках, куди їх щільно укладають після формування і заливають 16-20%-вим розчином солі.

Актуальність вивчення питання якості бринзи підтверджується широким асортиментом даної групи продукції та великою кількістю виробників, що виробляють її за самостійно розробленою нормативною документацією. Тому розсільні сири, зокрема бринза, мають постійно залишатися в полі зору контролюючих органів і експертів.

Метою дослідження була експертна оцінка якості бринзи українських виробників за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками.

Для проведення досліджень було закуплено п'ять зразків бринзи вітчизняних виробників: зразок №1 ТМ «Premiale» 35% жиру, виробник ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат»; зразок №2 ТМ «Яготинська» 45%

жиру, виробник ПАТ «Золотоніський маслоробний комбінат»; зразок №3 ТМ «Злагода» 30% жиру, виробник ПАТ «Комбінат «Придніпровський»; зразок №4 ТМ «Козуб» 45% жиру, виробник ФОП Козуб О.С.; зразок №5 ТМ «Болгарська» 30 % жиру, виробник Українсько-Болгарське багатопрофільне промислово-економічне спільне товариство, ТОВ «НАК». Досліджувані зразки бринзи №2 ТМ «Яготинська», №3 ТМ «Злагода», №4 ТМ «Козуб», №5 ТМ «Болгарська» запаковані в полімерну плівку під вакуумом, а зразок №1 ТМ «Premialle» запакований у полімерну тару з кришкою.

Проведена ідентифікація зразків бринзи за маркуванням показала, що на спожитковому пакованні зразків №4 ТМ «Козуб» та №5 ТМ «Болгарська» у складі не вказаний вид молока, з якого вироблена бринза, що свідчить про інформаційну фальсифікацію. Також на пакованні зразка №4 було нанесене не чітке та дрібне маркування, що призводить до певних незручностей при купівлі продукції.

Експертна оцінка якості бринзи була проведена на відповідність вимогам ДСТУ 7065:2009 «Бринза. Загальні технічні умови» [1]. З органолептичних показників визначали: зовнішній вигляд, смак і запах, консистенцію, рисунок, колір та форму головки бринзи.

За результатами експертної оцінки якості бринзи за органолептичними показниками було встановлено, що зразок №5 бринза ТМ «Болгарська» не відповідає вимогам стандарту за показниками «смак і запах», «консистенція» та «рисунок», тому що має смак дріжджів, бродіння, а також дуже крихке тісто. Інші чотири зразки відповідають вимогам ДСТУ 7065:2009 [1]. За результатами балової оцінки якості бринзи дегустатори віддали перевагу зразку №3 ТМ «Злагода», який отримав 19,2 бали, що свідчить про добру якість.

При експертизі якості бринзи визначали такі фізико-хімічні показники: масову частку вологи згідно ГОСТ 3626-72 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» [2]; масову частку кухонної солі згідно ГОСТ 3627-81 «Молоко и молочные продукты. Методы определения хлористого натрия» [3]; мікробіологічні показники згідно ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа» [4].

За результатами експертизи якості бринзи за фізико-хімічними показниками, можна зробити висновок, що всі зразки бринзи відповідають вимогам стандарту за показником масова частка вологи. За вмістом кухонної солі зразки бринзи ТМ «Premialle», ТМ «Яготинська» та ТМ «Козуб» знаходяться у межах норми, а зразки ТМ «Злагода» та ТМ «Болгарська» не відповідають вимогам ДСТУ 7065:2009.

Результати експертизи якості бринзи за мікробіологічними показниками свідчать про те, що в бринзі ТМ «Яготинська» було виявлено бактерії групи кишкової палички, що може бути викликано порушенням санітарно-гігієнічних норм в процесі виробництва бринзи. В усіх зразках кількість МАФАНМ, плісневих грибів та дріжджів значно перевищує встановлені норми, що

свідчить про те, що відбулося обсіменіння сторонньою мікрофлорою та призвело до псування сиру й розсолу.

Отже, за мікробіологічними показниками досліджувані зразки бринзи не відповідають вимогам ДСТУ 7065:2009 [1].

Таким чином, за результатами експертизи якості бринзи українських виробників встановлено, що жоден із п'яти зразків бринзи не відповідає вимогам діючого стандарту. Результати досліджень свідчать про те, що існують певні проблеми щодо дотримання технології виробництва та умов зберігання розсільних сирів, суворе дотримання яких, зможе гарантувати споживачеві якість продукції та захистити його від можливої фальсифікації.

Список використаних інформаційних джерел

1. Бринза. Загальні технічні умови. [Текст] : ДСТУ 7065:2009 / [Чинний від 2010-04-01]. – К. : Національний стандарт України, 2010. – 16 с.

2. Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества : [Текст] ГОСТ 3626-73; [введ. 01.07.74.]. – М. : Стандартиформ, 1974. – 2 с.

3. Молоко и молочные продукты. Методы определения хлористого натрия. [Текст] ГОСТ 3627-81 [введ. 01.01.82]. – М.: (Стандартиформ), 2009. – 7 с.

4. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа. [Текст] ГОСТ 9225-84 [введ. 01.01.86]. – М.: (Стандартиформ), 2009. – 15 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ФІЛЬТРУ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ВОДИ «EDEL WASSER» ФІРМИ ZEPTEK

О. В. Кириченко,

старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

З. П. Рачинська,

старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Вищий навчальний заклад «Укоопспілки» Полтавський університет економіки і торгівлі, Україна, м. Полтава

Й. Тамір,

бакалавр,

Академічний центр права і бізнесу, Ізраїль, м. Тель-Авів

Поліпшити загальний стан організму допомагає чиста вода. Не всі хімічні методи очищення води забезпечують відсутність шкідливих домішок. Об'єктом дослідження були обрані системи для очищення води «Edel Wasser» фірми Zepet. Під час дослідження якості товару оцінка функціональних властивостей є найважливішою, тому що відображає ступінь використання товару за призначенням. Тому, логічним є оцінювати функціональні можливості фільтру