

**Кайнаш А.П.**, к.т.н, доцент

кафедри товарознавства продовольчих товарів

**Попельнух А.Ю.**, студентка гр. БТ-31

*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

*м. Полтава, Україна*

## **ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МАСЛА СОЛОДКОВЕРШКОВОГО РІЗНИХ ТОРГОВЕЛЬНИХ МАРОК**

У сучасних умовах значна кількість продовольчих товарів, що надходить на ринок, виготовляється без належного контролю якості, часто можна зустріти фальсифіковану та зіпсовану продукцію.

Актуальність обраної теми полягає в тому, що вершкове масло – один із молочних продуктів, що найчастіше фальсифікують. З ним відчайдушно конкурують дешевші маргарини та рослинно-молочні суміші. Проте прихильники справжнього продукту залишаються вірними йому: масло смачне, корисне та повністю засвоюється організмом. Дослідження з якості вершкового масла важливі, перш за все для безпечного вживання у щоденний раціон людини [1].

Метою роботи є визначення показників якості масла солодковершкового різних торговельних марок.

Об'єктами дослідження було обрано три зразка масла солодковершкового вітчизняних виробників: зразок №1 – ТМ «Ферма» (ТОВ «Терра фуд» Вінницька обл., м. Тульчин), зразок №2 – ТМ «Волошкове поле» (ПАТ «Юрія» м. Черкаси), зразок №3 – ТМ «Клуб сиру» (ТОВ Канівська філія м. Канів).

Органолептичне оцінювання проводилося за 20-ти бальною шкалою за наступними показниками: смак і запах, консистенція та зовнішній вигляд, колір, пакування й маркування. Консистенція обраних зразків масла була однорідною, пластичною, щільною, поверхня на розрізі слабко блискуча, колір масла світло-жовтого кольору, однорідний за всією масою. Смак і запах чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації. За результатами оцінки якості за

органолептичними показниками всі досліджувані зразки масла відповідають вимогам ДСТУ 4399:2005 [2].

За результатами дегустації: 18 балів отримав зразок №1 ТМ «Ферма», що відповідає відмінній якості, 15 балів (добра якість) – зразок №3 «Клуб сиру» і 13 балів (задовільна якість) – зразок №2 «Волошкове поле».

З фізико-хімічних показників у вершковому маслі селянському визначали масову частку жиру, яка в зразку масла ТМ «Ферма» становить 73,3%, ТМ «Волошкове поле» – 75,7%, ТМ «Клуб сиру» – 73,7%, при задекларованих 73% на пакованні. Але, згідно вимог ДСТУ [2], масова частка жиру знаходиться в межах від 72,5 до 79,9%. Отже, дані зразки масла відповідають вимогам ДСТУ [2].

Також якість зразків масла солодковершкового обраних торгових марок досліджували за мікробіологічними показниками. З метою визначення кількості мікроорганізмів у досліджуваних зразках, проводили підрахунки колоній, що вирости на поживних середовищах. З кожної типової колонії середовища МПА готували фіксовані препарати та фарбували їх за Грамом і з кожної типової колонії середовища СА готували препарат «роздавлена крапля» [3].

За результатами досліджень було встановлено відсутність патогенних мікроорганізмів, але виявлено значну кількість грибів та бактерій в зразках усіх трьох торгових марок. Це свідчить про те, що виробники не дотримуються санітарно-гігієнічних норм при виробництві даного продукту.

За результатами досліджень КМАФАнМ усі зразки масла солодковершкового перевищують допустиму норму (норма  $1,0 \times 10^5$  КУО/г) згідно ДСТУ 4399:2005: масло ТМ «Ферма» перевищує допустиму норму в 6 разів, масло ТМ «Волошкове поле» – у чотири рази, масло ТМ «Клуб сиру» – у п'ять разів. Результати досліджень на виявлення плісневих грибів, дріжджів свідчать, що всі зразки масла солодковершкового перевищують допустиму норму (норма  $1,0 \times 10^2$  КУО/г) згідно ДСТУ 4399:2005: масло ТМ «Ферма» – в чотири рази, масло ТМ «Волошкове поле» – у два рази, масло ТМ «Клуб сиру» – у 1,6 рази [3].

Таким чином, результати визначення мікробіологічних показників показали, що всі досліджувані зразки не відповідають вимогам ДСТУ 4399:2005 за

кількістю МАФАНМ, плісневих грибів та дріжджів, БГКП та сальмонели не було виявлено в жодному із зразків.

Отже, за результатами визначення якості масла солодковершкового встановлено, що всі три зразка ТМ «Ферма», ТМ «Волошкове поле» та ТМ «Клуб сиру» не відповідають вимогам ДСТУ 4399:2005 [2] лише за мікробіологічними показниками.

### **Список використаної літератури**

1. Рудавська А. Б. Товарознавство молочних товарів : навч. посіб. / А. Б. Рудавська, Г. В. Дейниченко. – К. : Професіонал, 2004. – 312 с.
2. Масло вершкове. Технічні умови: ДСТУ 4399:2005. – [Чинний від 28-05- 2005]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.
3. Манжос О. Ф. Технічна мікробіологія. Робочий зошит [Електрон. ресурс]: навч. завдання / О. Ф. Манжос, А. Б. Бородай. – 2009. – 74 с.