

Список використаних інформаційних джерел

1. Опорний конспект лекцій із дисципліни «Експертиза товарів особистого призначення» / укладачі Головка М. П., Пенкіна Н. М., Колесник В. В. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 152 с.
2. Кузьмін Б. П. Методичний підхід до оцінки одноразових засобів особистої гігієни [Електронний ресурс] / Кузьмін Б. П., Полька Н. С., Галушка О. І., Зазуляк Т. С., Паздерська І. Б., Нектегаєв І. О., Веремієнко О. Ю. – Режим доступу: <http://www.health.gov.ua/Publ/conf.nsf/50e0ce97d91c75b3c2256d8f0025c386/874147052b5c5125c2256d950042e936?OpenDocument> (дата звернення: 01.04.2020). – Назва з екрана.
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 27 августа 2003 г. № 96 «Об утверждении санитарных правил и норм 1.1.12-14-2003 “Гигиенические требования к безопасности средств личной гигиены”» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://allminsk.biz/zakonodatelstvo/sanitarye-pravila/1109-gigienicheskie-trebovanija-k-bezopasnosti-sredstv-lichnoj-gigieny> (дата звернення: 01.04.2020). – Назва з екрана.

ЕСПЕРТИЗА КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

А. О. Яценко, студентка спеціальності *Готельно-ресторанна справа, група ГРСб інт-15*

Н. В. Гнітій, науковий керівник, *ст. викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Сир – один з найпопулярніших продуктів харчування в Україні.

Він містить у 6–7 разів більше амінокислот, мінеральних речовин (у тому числі кальцію, фосфору та магнію), ніж молоко, але має значно менше лактози.

Однак тільки якісний продукт може принести користь та задоволення споживачам. А сир є найпопулярнішим продуктом для фальсифікацій.

Ми дослідували якість кисломолочного сиру кількох різних торгових марок за фізико-хімічними показниками на відповідність нормам ДСТУ 4554:2006.

Використовували такі методи дослідження фізико-хімічних показників:

- визначення масової частки жиру кислотним методом, відповідно до ГОСТ 5867-90;
- визначення масової частки вологи гравіметричним методом, відповідно до ГОСТ 3626-73;
- визначення кислотності методом нейтралізації, відповідно до ГОСТ 3624-92.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники кисломолочного сиру

Назва продукту	Масова частка вологи (%)		Масова частка жиру %		Кислотність Т ⁰	
	норма	результати досліджень	норма	результати досліджень	норма	результати досліджень
ТМ «Слов'яночка»	73	57,0	9,0	2,8	170–220	115,0
ТМ «Гармонія»		68,0	10,0	5,7		135,0
ТМ «Простоквашино»		52,0	9,0	3,3		543,0

Висновки

За результатами досліджень, жоден із зразків не відповідає вимогам нормативних документів за фізико-хімічними показниками. Ми встановили, що всі вони мають занижені вміст вологи та вміст жиру, а останнього аж утричі.

Кислотність продуктів теж не відповідає вимогам: у перших двох зразках вона занижена, а в продукті ТМ «Простоквашино» перевищує норму майже в два з половиною рази.

Список використаних інформаційних джерел

1. Архипов А. Н. Структурообразование молочных продуктов / А. Н. Архипов, А. А. Майоров // Молочная промышленность. – 2012. – № 6. – С. 74.
2. Сир кисломолочний. Технічні умови: ДСТУ 4554:2006. – Київ, Держспоживстандарт України, 2007.– 17 с.
3. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. ГОСТ 5867-90. – [Введен 01.07.1991 г.]. – Москва : Стандартиформ 2006. – 13 с.