

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Про основні принципи та вимоги про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України (офіційне видання). 2014. 14 с.
2. Про захист прав споживачів : Закон України. 1999, № 783–XIV.
3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України. 1994, № 4004–XII.
4. Про встановлення загальних принципів і приписів законодавства про харчові продукти, про заснування Європейського органу з безпеки продуктів харчування і про закріплення процедур щодо безпеки продовольчих товарів : Регламент (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 р.
5. Про затвердження схем проведення державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на підконтрольних об'єктах : наказ Департаменту ветмедицини від 09.02.04, № 14.

УДК: 636:614.31:637. 12/. 3

ДЖМІЛЬ О.В., магістрант

Науковий керівник – **ХІЩЬКА О.А.**, канд. вет. наук; **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

98969@i.ua

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МАСЛА СОЛОДКОВЕРШКОВОГО БЕЗЛАКТОЗНОГО «СЕЛЯНСЬКОГО»

Анотація В тезах викладено результати досліджень якості та товарознавчої оцінки масла солодковершкового безлактозного «Селянське» 73% жиру виготовленого під торговою маркою «Комо», яке виготовлялося за умов ТОВ «Клуб сиру» і реалізувалося в роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ.

Ключові слова: молоко, масло, жирність, якість, фальсифікація, товарознавча оцінка.

Однією з передових галузей харчової промисловості є молоко переробна промисловість – дана галузь об'єднує підприємства з виробництва з молока і різних молочних продуктів. Одним з таких є вершкове масло, яке є одним з найуживаніших серед молочних продуктів.

Вершкове масло є продуктом щоденного споживання. У добу здорова людина має вживати мінімум 10 грам, але не більше 30. До складу вершкового масла входять жирні кислоти, вуглеводи, вітаміни групи А, В, Е, Б, РР, білки, кальцій, залізо, фосфор, калій, мідь, цинк, марганець, магній, натрій.

Вершкове масло – це високожирний харчовий продукт, який виготовляється із вершків молока. Крім жиру, в масло переходять всі складові частини вершків - фосфатиди, білки, лактоза, вітаміни, вода. Вершкове масло містить багато калорій, і для того, щоб ці калорії давали організму енергію і силу, а не завдавали шкоди, його потрібно вживати в розумних кількостях [1].

Вершкове масло буває різних видів, які виходять завдяки різним інгредієнтам і способам приготування. Іноді масло може містити різні добавки, наприклад, соки, ванілін, ще частіше кладуть какао [2].

Користь організму приносять лише продукти натурального походження виготовлені з високоякісної сировини. Масло класифікують залежно від вмісту жиру. Традиційно виробляють масло з вмістом жиру 82,5 г жиру в 100 г, Селянське масло в тій же кількості містить 72,5 г жиру, Любительське – 80 г жиру, Бутербродне – 61 г жир, Чайний різновид – 50 г. Також відомо, що чим вищий вміст жирів, тим масло корисніше. Найменше їх у продукті під назвою спред – це суміш жирів рослинного і тваринного походження з штучними добавками [3].

Разом з тим встановлено, що виробництво вершкового масла в Україні скорочується, що обумовлено скороченням поголів'я молочного стада, зниженням цін на сухе молоко на світовому ринку. Помітний вплив на виробництво масла має кон'юнктура ринку інших молочних продуктів, зокрема твердого сиру. Низька купівельна спроможність населення

спонукає виводити на внутрішній ринок дешеві молоковісні продукти: спред — суміш вершкового масла з маргарином (продуктом гідрогенізації олій); сирний продукт — знежирений сир, змішаний з маргарином. Несумлінні виробники, знаючи про відсутність контролю за якістю харчових продуктів зі сторони Держспоживстандарту, фальсифікують вершкове масло, додаючи жири рослинного походження: маргарин, рослинний жир, саломас, тропічну олію [4].

Отже проаналізувавши літературні дані ми провели дослідження метою яких було провести товарознавчу оцінку та визначити якість оцінку якості масла солодковершкового безлактозного «Селянське» 73% жиру виготовленого під торговою маркою «Комо», яке виготовлялося за умов ТОВ «Клуб сиру» і реалізувалося в роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ.

В процесі вирішення поставленої мети ми провели товарознавчу оцінку, та органолептичні й деякі фізико-хімічні дослідження масла з метою визначення його якості й виключення фальсифікації.

При товарознавчій оцінці нами було досліджено зовнішній вигляд пакування продукту, правильність та відповідність нанесеної інформації про масло та виробника, провели органолептичне дослідження, вміст жиру та відсутність фальсифікації рослинними жирами.

Нами встановлено, що досліджуване масло було розфасоване в кашировану фольгу на зовнішній стороні якої було нанесено інформацію про продукт та виробника.

Згідно діючих вимог сьогодення на упаковці сприйнятливим шрифтом нанесено назву масла та вміст жиру, а також назву ТМвиробника. Вказано масу нетто, яка становить 180 г

Також на пакуванні нанесено номер ТУ У 10.5 36413692-009:2021, також нанесений штрих-код виробника.

Вивчаючи склад масла встановлено, що воно виготовлене з вершків з коров'ячого молока, з додаванням ферменту лактази. При вивченні зазначеної харчової цінності встановлено, що масло містить жири – 73,0 г, з них насичені 49,4 г, вуглеводи 1,0 г, з них цукри – 1,0 г, білки – 1,3 г, сіль – 0,06 г. За такого складу масло мало енергетичну цінність 100 г продукту 2758 кДж або 671 ккал.

Зазначені умови зберігання та строк придатності за відносної вологості повітря 80% при наступних режимах: перший від 0⁰С до мінус 5⁰С включно не більше ніж 60 діб, другий від мінус 6⁰С до мінус 11⁰С включно не більше ніж 90 діб, третій від мінус 12⁰С до мінус 18⁰С включно не більше ніж 180 діб залежно від режимів «Вжити до» та номер партії виготовлення які наносяться на упаковку фарбою дозволеною МОЗ.

Виробником продукту є ТОВ «Клуб сиру», яке знаходиться за адресою вул. Саксаганського, 119, м. Канів, 01032, Україна. Також вказано контактні телефони +38(044)354-21-44, адреса потужностей виробництва: вул. Енергетиків, 153, м. Канів, Черкаська обл. Україна, 19003. Реєстраційний номер потужності :№23-07-41 МР. Також вказано, що масло виготовлено на замовлення ПрАТ «Дубномолоко» вул. Грушевського, 117-А, м. Дубно, Рівненська обл.35602, Україна. телефони +38(03656)300-02.

При дослідженні на упаковці не виявлено знак відсутності ГМО та інформації щодо запровадження на виробництві системи НАССР.

В процесі органолептичного та лабораторного дослідження масла встановлено, що остання мало світло жовтий колір, щільну, однорідну консистенцію з приємним характерним маслу запахом. При визначенні вмісту жиру останній був в межах задекларованого, фальсифікації рослинним жиром не виявлено. Маса нетто відповідала задекларованій на упаковці.

Аналізуючи проведені дослідження слід зробити висновки, що за товарознавчим маркуванням органолептичними показниками вмістом жиру масло відповідало вимогам діючих стандартів.

Отже масло солодковершкове безлактозне «Селянське» 73% жиру є якісним і може реалізуватися в роздрібній торгівлі.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Філенко А., Хижняк О. Виробництво вершкового масла, збагаченого рослинною клітковиною. URL:<http://dspace.nuft.edu.ua/jsui/bitstream/123456789/16024/1/53.pdf>
2. Вершкове масло шкода і користь для організму людини. URL:<https://newmark.com.ua/?p=3605>
3. Вершкове масло: Корисні властивості та шкода 02.06.2021. URL:<https://ranok.ictv.ua/ua/2021/06/02/vershkovе-maslo-korisni-vlastivosti-ta-shkoda/>
4. Романовська Т.І., Левчук Н.І. Якість вершкового масла. URL:<http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/21533/1/84.pdf>

УДК: 636:614.31:635 . 8

ЛАГОДА О.О., магістрант

Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

98969@i.ua

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МАРИНОВАНИХ ГРИБІВ»

Анотація В тезах викладено результати досліджень якості та товарознавча оцінка шампінйонів маринованих виготовлених під торговою маркою «Своя Лінія», яка реалізувалася в роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ міста Біла Церква.

Ключові слова: гриби, шампінйони, якість, поживність, органолептика, товарознавча оцінка.

Серед продуктів харчування рослинного походження особливу нішу займають гриби, які використовують в їжу в вареному, смаженому, соленому та маринованому вигляді. Слід сказати, що вживати в їжу потрібно гриби, зібрані в екологічно чистих районах. Адже вони здатні накопичувати з повітря, ґрунту і води важкі метали, органічні токсини і радіоактивні речовини.

Вважається, що гриби мають багато корисних властивостей, тому широко застосовуються в кулінарії. Навіть невелика добавка грибів робить страви смачнішими та ароматнішими [1].

Також відомо, що гриби являються не лише смачними але і корисними для людського організму. Вчені із США з'ясували, що гриби за постійного їх вживання можуть компенсувати дефіцит багатьох мікроелементів [2].

Також слід сказати, що залежно від виду грибів залежить їх хімічний склад який впливає на поживність та біологічну цінність. Широкого попиту у поціновувачів грибів набули трубчасті гриби такі як білий гриб, підосиковик, польський, маслюк, а також листочкові до яких відносяться опеньки, шампінйони, гливи та інші [3].

Відомо, що гриби в натуральному вигляді не стійні до зберігання, тому після збирання їх необхідно піддати ретельному перебиранню та з метою подовження терміну зберігання піддати одному з видів консервування, а саме висушування, засолювання чи маринування [4].

Не дивлячись на позитивні властивості для здоров'я їстівних грибів, в Україні зустрічається близько 80 видів потенційно небезпечних для здоров'я грибів, з них 10 - 15 становлять реальну небезпеку для життя. Отрута окремих видів цих грибів настільки небезпечна, що одне плодове тіло може призвести до отруєння із смертельними наслідками декількох людей. Найчастіше смертельні випадки пов'язані з помилковим вживанням замість їстівних та умовно їстівних грибів блідої поганки. Враховуючи це до грибів які збираються в природних умовах і реалізуються на ринках слід підходити виважено з дотриманням правил ветеринарно-санітарної експертизи грибів[5].

На сьогоднішній день в роздрібній торгівлі реалізуються мариновані гриби вирощені в умовах грибних господарств, це шампінйони, глива звичайна та інші. Споживання таких грибів є безпечним оскільки виробники даних грибів дотримуються безпечних умов