

Виробником кисломолочного сиру є ТОВ «Богодухівський молзавод», який знаходиться за адресою провулок Харківський, 6, м. Богодухів, Харківська обл. 62103, Україна. Також вказано контактні тел./факс(05758) 3-18-99. Експлуатаційний дозвіл підприємства 20-04-06 МР.

В процесі органолептичного та лабораторного дослідження кисломолочного сиру було встановлено, що продукт мав великозернисту структуру, білий колір, приємний кисломолочний запах та смак. Вміст жиру був у межах визначеного ТУУ і коливався в межах 9,0-9,2 відсотки, середнє з трьох повторів становило 9,06 відсотки.

При визначенні маси нетто досліджуваної проби фактична мас становила 392 г, що на 2% менше від задекларованої маси проте це не є недоліком оскільки допускається від'ємна невідповідність до 3%.

Фальсифікації кисломолочного сиру крохмалем та рослинним жиром невиявлено.

Аналізуючи проведені дослідження слід зробити висновки, що досліджений кисломолочний сир за дослідженими показниками є якісним, товарознавче маркування відповідає вимогам тому може вільно реалізуватися за умов роздрібної торгівлі.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Користь і шкода сиру: чи всім можна його їсти? URL: <https://medfond.com/korysni-produkty/korist-i-shkoda-siru-chi-vsiv-mozhna-iogo-isti.html>
2. Чим корисний сир і коли краще його їсти 30.01.2017. URL: <https://milkalliance.com.ua/blog/ua/stattya/chym-korysnyi-syr-i-koly-krashche-iogo-isti>
3. Користь сиру для організму людини. URL: <https://www.yizhainfo.pp.ua/%EF%BB%BF-korist-siru-dlya-organizmu-lyudini/>
4. Гавриляк М.Я., Грисьо Х.Й. Способи фальсифікації та ідентифікації кисломолочних продуктів. URL: <https://konfemc.ukraine7.com/t101-topic>.
5. Аналіз ринку молока і молочної продукції України. URL: <http://ratingua.com.ua/?p=2122>.

УДК: 636:614.31:637.12 / 3

ШВЕЦЬ А.В., магістрант

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

Білоцерківський національний аграрний університет

98969@i.ua

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА СМЕТАНИ»

Анотація в тезах викладено результати досліджень товарознавчої оцінки та якості сметани 15% жирності торгової марки «Простоквашино», яка реалізувалася в роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ міста Біла Церква.

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

Людський організм для свого життя потребує постійного надходження поживних речовин у вигляді продуктів харчування. На сьогоднішній день для забезпечення потреб споживачів харчова промисловість випускає широкий асортимент продуктів харчування різного походження, а саме тваринного та рослинного. Вживаючи продукти тваринного походження організм людини поповнюється повноцінними білками, тоді, як рослинна продукція є основним джерелом неповноцінних білків, проте вона може бути багата на вітаміни, макро- та мікроелементи тощо.

Серед продуктів тваринного походження важливе місце займає молоко та молочні продукти. Слід сказати, що молоко в натуральному вигляді є постачальником кальцію та фосфору, без яких неможливо зберегти міцними кістки і зуби. Крім того, ці елементи беруть участь у побудові клітин головного мозку ісприяють злагодженій роботі нервової системи. Молоко – джерело рибофлавіну, вітамінів групи В, який необхідний для перетворення їжі

венергію. Умолоці міститься вітамін Д, який необхідний для доброго засвоєння кальцію внашому організмі. Разом з тимодним з недоліків молока є погане засвоювання лактози організмом деяких людей. Проте, практично всі споживачі добре засвоюють молочнокислі продукти до яких відноситься й сметана. Сметана добре засвоюється організмом людини, що пов'язано з особливостями технології виготовлення. Впроцесі сквашування відбувається зміна молочного цукру та структура білка, що входить до складу сметани. Остання стимулює апетит і регулює роботу шлунку і кишкового тракту. Відзначено сприятливий вплив сметани на гормональний фон людини і на його психоемоційний стан [1, 2].

Все вище сказане стосується натурального та якісного продукту тому купувати сметану на ринку чи в магазині вибір кожного. Проте існує єдине правило - обирати той продукт у продавця чи виробника якого ви впевнені.

Досить часто непорядні виробники свідомо можуть вводити в оману споживача роблячи на упаковці написи які плутають споживача, такі наприклад, як «сметаний продукт», «молоковмісний продукт» або ж із іншими подібними назвами, тому споживач повинен розуміти, що він нічого спільного з натуральною сметаною не має. Також з метою здешевлення продукту виробники можуть випускати продукт з заниженим вмістом жиру, або замінювати натуральний молочний жир на рослинний [3, 4, 5].

Провівши аналіз літературних даних нами було поставлено мету провести товарознавчу оцінку та оцінку якості сметани 15% жирності виготовленої під торговою маркою «Простоквашино», яка реалізується в роздрібній торгівлі мережі АТБ.

При вирішенні завдань поставлених метою досліджень нами було проведено товарознавчу оцінку, а для визначення якості та натуральності провели органолептичні й фізико-хімічні дослідження сметани.

При товарознавчій оцінці ми дослідили стан тари та нанесеної на неї інформації про продукт та виробника.

Встановлено, що досліджувана сметана була розфасована в пластиковий стаканчик масою нетто 350 г, як маркетинговий крок нанесено напис про додаткові 25 г які входять в загальні 350 г.

На упаковці наклеєна паперова етикетка на якій чітко та контрастно написано назву продукту «Сметана 15%» та товарознавчу марку «Простоквашино». Також є напис про те, що продукт виготовлений із 100% фермерського молока. Також вказано, що даний вид сметани виготовлено у відповідності до ДСТУ 4418:2005.

До складу продукту входять вершки з коров'ячого молока 100%, закваски бактеріальні. Кількість життєвих молочнокислих бактерій не менше ніж 1×10^7 КУОг.

Поживна цінність 100 г продукту: енергетична цінність – 662 кДж або 158 ккал, що визначено вмістом жирів 15,0 г, з них ненасичених – 9,8 г; вуглеводів – 3,0 г, з них цукрів – 3,0 г; білків – 2,8 г; сіль – 0,1 г.

Дату, час виготовлення та останню дату споживання й номер партії нанесено чорною фарбою на білому фоні, що гарно сприймається.

Умови зберігання сметани за температури від 0 °С до 6 °С та відносній вологості не більше ніж 80 % при герметично закритій упаковці.

Виробником сметани є ПрАТ «Данон Кремез», вул. Лікаря О. Богаєвського, 14/69, м. Кременчук, Полтавська обл. 39600 Україна. Гаряча лінія: 0800501625.

Також на упаковці нанесено штрих код та знак, що свідчить про відсутність генетично модифікованих продуктів.

При дослідженні органолептичних показників встановлено, що сметана мала глянцевою поверхню, білий колір, згусток без відділення сироватки, консистенція однорідна, смак та запах приємні кисломолочні.

При визначенні вмісту жиру встановлено, що кількість жиру фактична та задекларована виробником співпадали. Рослинних жирів не виявлено.

Аналізуючи отримані результати слід зробити висновки, що досліджена сметана 15% жирності на період дослідження за органолептичними показниками та вмістом жиру була якісною, не фальсифікованою рослинними жирами.

Товарознавче маркування проведено згідно діючих вимог.

Проте слід сказати, що на упаковці відсутня інформація про стан запровадження системи НАССР на підприємстві та відсутній допустимий показник від'ємного відхилення маси продукту в упаковці.

Вцілому досліджена сметана відповідає вимогам маркування та якості і допускається до реалізації в роздрібній торгівлі за дотримання правил зберігання.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Молоко, сметана, сир додають здоров'я й сил Галина Вербицька для газети «Добре здоров'я» 05.04.2021, 16:00. URL: <https://wz.lviv.ua/life/432816-moloko-smetana-syr-dodadut-zdorovia-i-syl>
2. Сметана у щоденному раціоні – скільки, кому і коли 11.01.2017, 15:15. URL: <https://milkalliance.com.ua/blog/ua/stattya/smetana-u-shchodennomu-ratsioni-skillki-komu-i-koli>
3. Користь і шкода сметани, калорійність, склад, властивості, відгуки. URL: <https://ideas-center.com.ua/?p=5207>
4. Якісна і безпечна сметана є на полицях магазину - Олена Жупінас Понеділок, 1 липня 2019, 10:40. URL: <http://milkua.info/uk/post/akisna-i-bezpecna-smetana-e-na-policah-magazinu-olena-zupinas>
5. Не все те сметана, що сметаною зветься. URL: <http://milkua.info/uk/post/akisna-i-bezpecna-smetana-e-na-policah-magazinu-olena-zupinas>

УДК: 619.636.2:591.146:637.05

ГУРОВ Д.О., магістрант

Науковий керівник – **ТИШКІВСЬКА Н.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

natalya_tyshkivska@ukr.net

ОЦЕНКА ЯКОСТІ ДЕЗІНФЕКЦІЇ ПРИМІЩЕНЬ НА СВИНОКОМПЛЕКСАХ

Проведена аерозольна та волога дезінфекція приміщень на свинокомплексі. За рахунок знаходження частинок аерозолу у зваженому стані у період експозиції спостерігається значне зниження кількості мікроорганізмів у повітрі. Бактеріальне обсіменіння поверхонь приміщення зменшується на 92,7 %, а кількість патогенних мікроорганізмів у повітрі менше на 87,7 % за рахунок аерозольної дезінфекції.

Виробнича санітарія в агропромисловому комплексі є одним із вирішальних факторів, що дозволяють зберегти і примножити здоров'я сільськогосподарських тварин і отримати від них безпечну у біологічному та екологічному відношенні продукцію для забезпечення продовольчих потреб населення держави [1]. На сьогоднішній день дезінфекція є найважливішою ланкою у профілактиці поширення інфекційних та паразитарних захворювань людини та тварин, запобіганні мікробіологічному ураженню кормів, а також сировини та продуктів тваринного походження, забезпеченню належних зоогігієнічних параметрів у тваринницьких та птахівничих приміщеннях та санітарних промисловості [1, 2].

Правилами передбачені різні методи дезінфекції, одним з яких є застосування аерозольних дезінфектантів. За допомогою сучасних генераторів можливе утворення дрібнодисперсного туману з розміром частинок близько 10 мкм, які розподіляються відповідно до власної динаміки, подібно до частинок газу, рівномірно по всьому об'єму, проникаючи у кожну щілину або нішу, до тих пір, поки вони не утворюють щільний осад на усіх поверхнях [3].

Саме тому, метою нашої роботи було провести оцінку дезінфекції тваринницьких приміщень із застосуванням різних методів та режимів.

Дослідження проводили у ТОВ «Весела Свинка» Київської області, Обухівського району, протягом 2021 року. Об'єктом досліджень слугував гібридний молодняк свиней, отриманий