**УДК**

**РОЗРОБКА СПЕЦИФІКАЦІЇ І СЛОВЕСНОГО ОПИСУ РІВНЯ ЯКОСТІ ОКРЕМИХ ПОКАЗНИКІВ ДЛЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ**

***С Самовол,*** *магістр спеціальності «Товарознавство та експертиза в митній справі»*

***О.П. Юдічева,*** *к.т.н., доцент – науковий керівник*

**Ключові слова**: кисломолочний сир, кальцій, дієтичне харчування, якість, показники, специфікація.

**Постановка проблеми.** Кисломолочний сир – продукт дієтичного харчування. Завдяки високому вмісту амінокислоти метіоніну він рекомендується для профілактики та захворювань печінки і атеросклерозу (метіонін нормалізує жировий обмін і обмін холестерину, порушення яких є причиною розвитку атеросклерозу і захворювань печінки). Високий вміст кальцію дозволяє рекомендувати кисломолочні сири для лікування та профілактики різних запальних процесів, а також для зміцнення кісткової тканини, зокрема після переломів. Особливого значення надається кисломолочним сирам в харчуванні людей (дорослих і дітей), які проживають в умовах хронічної дії малих доз радіації. Останнє зумовлено конкурентними взаємовідносинами між кальцієм і стронцієм. При нестачі кальцію в раціоні в кістковій тканині накопичується радіоактивний стронцій, який є причиною її поступового руйнування. Якщо ж раціон багатий кальцієм – стронцій організмом не засвоюється і виводиться з організму. Тому кисломолочні сири, сиркові вироби та різні їх вироби з них повинні входити до щоденного раціону людини, зокрема дітей дошкільного і шкільного віку, у яких є потреба в кальції особливо висока у зв’язку з їх зростанням. Але цей продукт швидко псується, втрачаються його органолептичні властивості, він може стати шкідливим для людини. Тому моніторинг кисломолочного сиру за всіма показниками, які нормуються стандартами є досить актуальним в наш час. Доцільно використовувати балову систему оцінки якості, яка здатна надати отриманим під час досліджень результатам більшої об’єктивності.

**Аналіз основних досліджень і публікацій.** Виготовляють сир двома способами: кислотно-сичуговим і кислотним. Під час виробництва жирного, напівжирного або нежирного сиру кислотно-сичуговим способом прийнята така послідовність: приймання, підготовка молока, його сепарування (при виготовленні напівжирного і нежирного сиру), приготування суміші нормалізованого молока, його пастеризація (суміші), заквашування і сквашування, відокремлення згустку від сироватки, розрізування згустку, самопресування та пресування згустку до стандартної вологості, охолодження, фасування, пакування, маркірування, транспортування сиру. Кислотним способом виробляють переважно нежирний сир із знежиреного пастеризованого молока або сколотин. Сутність балової оцінки якості полягає в тому, що кожному органолептичному показнику якості конкретного продукту, залежно від його значення в загальній оцінці товару присвоюється відповідна кількість балів. Застосування балової системи оцінки спонукає оцінювача сконцентрувати оцінку конкретного показника якості в заданих системою межах , а це, як показав досвід і наукові дослідження, значно підвищує точність оцінки.

**Формулювання мети.** Метою статті є розробка специфікації і словесного опису рівня якості окремих показників для оцінки якості кисломолочного сиру

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Для отримання об’єктивних результатів з оцінки якості кисломолочного сиру та уникнення розбіжностей оцінки продукції з боку окремих оцінювачів для кожного рівня якості показника сформульовано словесно точний опис кожного показника і визначено його місце на дегустаційному листі. З поданої табл.. 1 специфікації видно, що для оцінки якості кисломолочного сиру використовувалися показники смаку, запаху, консистенції і кольору, які найкраще відображають вплив технології виробництва продукту на формування якості, а також вплив умов зберігання на збереженість якості продукції.

*Таблиця 1*

**Специфікація з словесним описом рівня якості окремих показників для оцінки якості кисломолочного сиру**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показники якості | **Бали** |  |
| **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| Смак і запах | Косло-молочні, приємні, добре виражені без стороннього смаку і запаху,  | Косло-молочні, слабко виражені | Невиражені смак і запах | Слабкий невідповідний запах, кормовий присмак | Неприємний яскраво виражений запах, кормовий присмак |
| Консистенція | М’яка, мазка | М’яка, недостатньо мазка | Мазка | Суха, крихка, розсипчаста, або з виті-каючою сиро-ваткою | Суха, розсипчаста, тверда або рідка |  |
| Колір | Білий з кремо-вим відтін-ком, рівномірний за всією масою | Білий з легким кремовим відтінком, однорідний  | Білий | Білий з легким сірим відтінком | Білий з сірим або іншим невластивим відтінком |

**Висновки.** Розроблена нами специфікація враховує показники смаку, запаху, консистенції і кольору, які найкраще відображають вплив технології виробництва продукту на формування якості кисломолочного сиру , а також вплив умов зберігання на збереженість якості продукції. Використовуючи дану специфікацію можна швидко провести балову оцінку якості, яка буде об’єктивною і зрозумілою.

**Список використаних джерел**

1. Жук В.А. Сенсорний аналіз: навчальний посібник. –К.: НМЦ «Укоопосвіта», 1999.- 231 с.
2. Притульська Н. В. Продовольчі товари: лабораторний практикум / Н.В. Притульська , Г.Б. Рудавська , В.А. Колтунов .− Київ : національний торговельно - економічний університет, 2007. − 505 с.
3. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. : ДСТУ − 4518:2008. − [Чинний від 2008 − 01 − 01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2008 – 35 с. − (Національні стандарти України).
4. Про молоко та молочні продукти: Закон України № 1870 – IV // Урядовий кур’єр. − № 125 – 2004. –С.25-32.
5. Сир кисломолочний. Технічні умови: ДСТУ 4554:2006. [ Чинний від 2006 − 01− 01]. Держспоживстандарт України, 2008 – 35 с. − (Національні стандарти України).