

## ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПРИКЛАДІ ЯБЛУЧНОГО ПЮРЕ ЗА НУТРИЦІОЛОГІЧНИМИ ТА ФІЗИКО- ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

*Т. Г. Бондарець, студентка спеціальності Біотехнології та біоінженерія, групи БТ 6-21*

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

В умовах сучасного ринку постійно збільшується попит на фруктові дитячі напівфабрикати. Виробники надають перевагу одержанню соків з м'якоттю, нектарів, йогуртів, пюре, паст, соусів із концентрованих фруктових пюре для харчування малюків. ти о

Особливої актуальності набуває проблема якості та безпеки дитячих продуктів харчування. Виробництво дитячого харчування повинно бути абсолютно без застосування при виробництві синтетичних барвників, ароматизаторів, консервантів; максимально зберігати всі мікронутрієнти, які містяться в сировині і, крім, того продукт повинен бути виключно смачним, бо нагодувати дитину несмачним, але корисним досить важко.

Саме тому метою даної роботи є порівняння асортименту дитячого яблучного пюре вітчизняного та зарубіжного виробництва, дослідження їх якості.

Предметом наукової роботи є споживні властивості дитячого яблучного пюре вітчизняного та зарубіжного виробництва, що реалізуються в торговельній мережі м. Полтава.

Об'єкти дослідження – дитяче яблучне пюре вітчизняного та зарубіжного виробництва: ТМ «Bebivita», Росія; ТМ «Gerber», Польща; ТМ «HiPP», Угорщина; ТМ «Чудо-Чудо», Україна.

Дослідження фізико-хімічних властивостей дитячого яблучного пюре вітчизняного та зарубіжного виробництва здійснювали у лабораторіях кафедри хімії Полтавського університету економіки і торгівлі у вересні-листопаді 2013 року.

Методи дослідження: хімічні, фізико-хімічні.

Дослідження проводили за такою схемою:

– аналіз складу і харчової цінності дитячого яблучного пюре вітчизняного та зарубіжного виробництва.

– дослідження фізико-хімічних показників (визначення титрованої і активної кислотності, визначення наявності сахарози, крохмалю).

Результати дослідження якості дитячого яблучного пюре представлені в таблиці.

**Таблиця 1 – Показники якості яблучного пюре**

| Назва       | Показники  |      |                 |                        |            |          |
|-------------|------------|------|-----------------|------------------------|------------|----------|
|             | ДСТУ < 3,9 | рН   | ДСТУ<br>0,1...1 | титрована<br>кис-ть, % | Заборонено | крохмаль |
| «Bebivita»  |            | 3,43 |                 | 0,68                   |            | –        |
| «Gerber»    |            | 3,51 |                 | 0,77                   |            | –        |
| «HiPP»      |            | 3,33 |                 | 1,14                   |            | –        |
| «Чудо-Чудо» |            | 3,26 |                 | 0,88                   |            | +        |

Титрована й активна кислотність, які визначається ДСТУ 4084-2001, є показником кількості кислих речовин у продукті. Кислий смак пюре надають лимонна та яблучна кислоти, дуже кисле пюре буде не до смаку дитині. Стандартом передбачено норма 0,1–1 %. Найнижчий вміст кислот виявлено у зразку «Чудо-Чудо». Він містить у своєму складі крохмаль. Присутність крохмалю в продуктах дитячого харчування заборонено Законом України «Про дитяче харчування». Яблучне пюре не потребує додавання таких згущувачів, як крохмаль.

Результати досліджень показали, що жоден із представлених зразків повністю не відповідає нормативним документам за фізико-хімічними показниками. Можна зазначити, що два з представлених зразків – ТМ «Bebivita» і ТМ «Gerber» мають найменшу кількість відхилень від норм.

### **ФІЗИКО-ХІМІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНОГО СИРУ**

***А. Д. Годунок**, студентка спеціальності Біотехнології та біоінженерія, групи БТ 6-11*

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

Плавлений сир – молочний продукт, що виготовляється термомеханічною обробкою сиру у присутності солей-плавників