

ЕКСПЕРТИЗА ВЕРШКОВОГО МАСЛА ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ ЗА ФІЗИКО- ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

А. Дмитрієва, студентка спеціальності Харчові технології та інженерія, група ХТІ 6-11

І. Бондар, студент спеціальності Харчові технології та інженерія, група ХТІ 6-11

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

Сьогодні на прилавках наших супермаркетів багато фальсифікованих продуктів. А вершкове масло дуже популярний продукт. Він містить багато корисних поживних речовин, які потрібні людям різного віку. Тому дослідження з якості вершкового масла важливі, адже перш за все споживачі повинні купувати якісний продукт і не хвилюватися за своє здоров'я.

Виробництво вершкового масла в Україні скорочується, що обумовлено скороченням поголів'я молочного стада, зниженням цін на молоко на світовому ринку. Низька купівельна спроможність населення України спонукає виводити на ринок дешеві молокозмісні сурогатні продукти: спред – суміш вершкового масла з маргарином (продуктом гідрогенізації олій, саломас, тропічну пальмову олію

Метою нашого дослідження є визначення кислотності вершкового масла, вмісту жиру і кухонної солі, мікробіологічні дослідження та встановлення наявності чи відсутності крохмалю.

Об'єкти дослідження: 6 видів вершкового масла різних ТМ товаровиробників України, придбаних та виготовлених в різних куточках нашої країни.

Методи дослідження: визначення кислотності жирової фази вершкового масла за нормативною методикою – метод алкаліметрії (ДСТУ 4399:2005), визначення вмісту кухонної солі метод титрування з азотнокислим сріблом (ГОСТ 3627 – 81), визначення вмісту жиру у вершковому маслі за коефіцієнтом рефракції, якісна реакція на крохмаль, мікробіологічні дослідження.

Результати фізико-хімічних досліджень сформовано у вигляді таблиці.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники якості вершкового масла

Назва зразка	Кислотність	Норма за ДСТУ	Вміст кухонної солі	Норма за ДСТУ	Вміст жиру, %	Норма за ДСТУ
№ 1	1, 3	Не більше 2,5 °К	0,78	Не більше 1,0 %	53,0	82,5 %
№ 2	1,4		0,66		78,3	
№ 3	1,6		1,04		75,0	
№ 4	1,3		0,32		56,0	
№ 5	2,9		0,39		78,3	
№ 6	1, 3		0,80		76,7	

Крохмаль визначали за допомогою якісної реакції з йодом. Реакція з появою фіолетового чи коричневого забарвлення не відбулась, що свідчити про відсутність крохмалю.

Висновок: за кислотністю зразок № 5 не відповідає ДСТУ 4399:2005, за вмістом кухонної солі – зразок № 3 не відповідає ДСТУ 4399:2005, за вмістом жиру – досліджуванні зразки не відповідають вимогам ДСТУ 4399:2005, крохмаль – у даних зразках відсутній повністю.

Список використаних інформаційних джерел

1. Димань Т. М. Інгібування окислювальних процесів у молочному жирі / Т. М. Димань, Л. П. Загоруй // Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. «Екотрофологія. Аспекти продовольчої та харчової безпеки. – Біла Церква, 2009. – С. 88–89.
2. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.
3. Ромоданова В. О. Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості / В. О. Ромоданова, Т. П. Костенко. – Київ : НУХТ, 2003. – С. 49–62.
4. Свириденко Г. М. О безопасности и качестве сливочного масла / Г. М. Свириденко, Е. В. Топникова // Переработка молока, 2009. – № 3. – С. 34–36.