

3. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови.– Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.

4. Ромоданова В.О. Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості / В.О. Ромоданова, Т.П. Костенко. – Київ: НУХТ, 2003. – С. 49–62. 7. Свириденко Г.М. О безопасности и качестве сливочного масла / Г.М. Свириденко, Е.В. Топникова // Переработка молока, 2009. – № 3. – С. 34–36.

ЕКСПЕРТИЗА КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

Н. В. Гнітій,

старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

А. О. Яценко,

студентка групи ГРС інт-15

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

Сир один з найпопулярніших продуктів харчування в Україні. Це один із найцінніших молочних продуктів і продуктів харчування взагалі. Він містить у 6-7 разів більше амінокислот, мінеральних речовин, (в тому числі кальцію, фосфору та магнію) ніж молоко але має значно менше лактози.

Завдяки своїм властивостям кисломолочні сири необхідно вживати для лікування та профілактики різних запальних процесів, а також для зміцнення кісткової тканини, особливо дітям та людям похилого віку. Але тільки якісний продукт може принести користь та задоволення споживачам. А, сир, дуже часто фальсифікують.

Мета дослідження: дослідити якість кисломолочного сиру кількох відомих торгових марок за фізико-хімічними показниками на відповідність нормам ДСТУ 4554:2006.

Методи дослідження фізико-хімічних показників:

- визначення масової частка жиру кислотним методом, відповідно до ГОСТ 5867-90;

- визначення масової частка вологи гравіметричним методом, відповідно до ГОСТ 3626-73;

- визначення кислотності методом нейтралізації, відповідно до ГОСТ 3624-92.

За результатами досліджень жоден з досліджуваних зразків не відповідає вимогам нормативних документів за фізико-хімічними показниками. Ми встановили, що всі вони мають занижені вміст вологи та вміст жиру, а останнього аж в 3 рази.

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники кисломолочного сиру

Назва продукту	Масова частка вологи, %		Масова частка жиру, %		Кислотність, Т°	
	норма	результати досліджень	норма	результати досліджень	норма	результати досліджень
ТМ «Слов'яночка»	73	57,0	9,0	2,8	170-220	115,0
ТМ «Гармонія»		68,0	10,0	5,7		135,0
ТМ «Простоквашино»		52,0	9,0	3,3		543,0

Кислотність продуктів теж не відповідає вимогам: в перших двох зразках вона занижена, а в продукті ТМ «Простоквашино» перевищує норму майже в два з половиною рази.

Список використаних інформаційних джерел

1. Архипов А. Н. Структурообразование молочных продуктов / А. Н. Архипов, А. А. Майоров // Молочная промышленность. – 2012. – № 6. – С. 74.
2. Сир кисломолочний. Технічні умови: ДСТУ 4554:2006. - Київ, Держспоживстандарт України, 2007. - 17 с.
3. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. ГОСТ 5867-90. - [Введен 01.07.1991 г.]. – М.: Стандартинформ 2006. - 13 с.

ДОСЛІДЖЕННЯ РЕКВІЗИТІВ МАРКОВАННЯ МОНТАЖНОЇ ПІНИ ТОРГОВОЇ МАРКИ «CERESIT»

Є. О. Горбенко,

головний судовий експерт відділу товарознавчих досліджень
та гемологічних досліджень

Л. В. Берлінова,

старший судовий експерт відділу товарознавчих досліджень
та гемологічних досліджень

Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
Міністерства внутрішніх справ України, Україна, м. Полтава

Монтажна піна (або, говорячи мовою термінів – однокомпонентний пінополіуретановий герметик) є дуже популярною. Основною перевагою монтажною піни є те, що вона виконує одразу декілька функцій: ущільнюючу, тепло- і звукоізоляційну, монтажну (оскільки з'єднує між собою окремі конструкції або їхні частини) [1, 2]. Популярність монтажною піни пов'язана не лише з її позитивними якостями, але й зі зручністю роботи з нею: не потрібна фізична сила та механічні пристрої, немає необхідності у підключенні до електромережі. Розширюючись, піна проникає в усі, навіть важкодоступні порожнини і стики, крім того, монтажна піна стикається практично з усіма покриттями, її можна використовувати для заповнення стиків із деревом, каменем, бетоном, штукатуркою, металом і склом [1, 2].