

# ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КЕФІРУ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

*А. С. Божко, студентка групи ТЕМС-61м;*

*Н. В. Омельченко, завідувач кафедри експертизи та митної справи, к. т. н., професор – науковий керівник Вищій навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава, Україна*

Органолептичні властивості кефіру залежать від багатьох показників, зокрема від зовнішнього вигляду, консистенції, смаку, запаху і кольору. Кисломолочні продукти, що одержують за допомогою змішаного бродіння в резервуарах, мають порушений згусток сметано-подібної консистенції, що легко переміщується. Згусток пронизаний бульбашками газу, який утворився в результаті життєдіяльності закваски – газоутворюючих мікроорганізмів і дріжджів.

Мета дослідження – визначення якості кефіру за органолептичними показниками на відповідність вимогам ДСТУ 4417: 2005 «Кефір. Технічні умови» [1].

Об'єкт дослідження – кефір нежирний ТМ «Волошкове поле» (виробник – ПАТ «Юрія», Україна) в картонній упаковці Pure-Рак масою нетто 950 г. Метод досліджень – органолептичний.

У табл. 1 наведені результати дослідження якості кефіру нежирного ТМ «Волошкове поле» за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах, колір).

**Таблиця 1 – Результати дослідження якості кефіру нежирного ТМ «Волошкове поле»**

Наменування показника	Характеристика за ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови» [1]	Характеристика досліджуваного зразка
1	2	3
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна, в'язка, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва).	Однорідна, в'язка, з газоутворенням

1	2	3
Зовнішній вигляд та консистенція	Допускається: газоутворення, яке викликане нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відділення сироватки	
Смак і запах	Чистий, кисломолочний. Смак, що пощипує, без сторонніх присмаків і запахів	Запах чистий, приємний, кисломолочний, без сторонніх запахів. Смак, що пощипує, без сторонніх присмаків
Колір	Молочно-білий, однорідний по всій масі	Молочно-білий, однорідний по всій масі

Досліджуваний зразок – це однорідна, в'язка рідина з газоутворенням; з чистим, приємним запахом і смаком, який пощипує; без сторонніх присмаків і запахів; молочно-білого, однорідного кольору.

Таким чином, за органолептичними показниками кефір нежирний ТМ «Волошкове поле» (виробник – ПАТ «ЮРІЯ», Україна) відповідає вимогам ДСТУ 4417: 2005 «Кефір. Технічні умови» [1].

#### *Список використаних інформаційних джерел*

1. ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://ukrapk.com/gosts/milk/dsty\\_44172005\\_kefir.html](http://ukrapk.com/gosts/milk/dsty_44172005_kefir.html). – Назва з екрана. – Назва з екрана.

### **ДІАГНОСТИКА ФІНАНСОВИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ЯК ОСНОВА ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ**

**Г. Ю. Величко**, спеціальність «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», студентка гр. ОТ-121м;

**Л. В. Семерунь**, доцент кафедри підприємництва і торгівлі, к. е. н. – науковий керівник

Одеський національний політехнічний університет,  
м. Одеса, Україна

В сучасних умовах ринкових відносин позитивні фінансові результати являють собою основу економічного розвитку підприємницьких структур. Для забезпечення прибуткової діяльності підприємству не-