

ДОСЛІДЖЕННЯ ЗА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ ЙОГУРТІВ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

Л. М. Копанцева,
асистент кафедри хімії;
К. А. Папеян,
студент

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

Йогурт за останні роки набув величезної популярності в усьому світі. Високий вміст поживних речовин зумовлюють надзвичайну корисність йогуртів з точки зору раціонального харчування. Але далеко не всі йогурти є корисними. Все залежить від його складу, в якому головними складовими повинні бути молоко і особливі йогуртові бактерії. Без цих бактерій вся корисність йогурту зводиться до нуля, він просто перетворюється на звичайний смачний десерт. Також далеко не всі виробники при виробництві цього продукту дотримуються норм, а це, в свою чергу, призводить до погіршення якості. Отже, ми повинні знати, що нам пропонують українські виробники йогурту. Мета дослідження: встановлення якості йогуртів вітчизняних виробників.

Об'єкти дослідження:

- ТМ «Злагода» йогурт полуниця (м. Дніпропетровськ);
- ТМ «Гармонія» йогурт полуниця (м. Лубни, Полтавська обл.);
- ТМ «Своя лінія» йогурт полуниця (м. Дніпропетровськ).

Методи дослідження:

а) хімічні:

- 1) якісне визначення вмісту крохмалю;
- 2) якісне визначення вмісту сахарози;
- 3) якісне визначення бензойної кислоти та її солей.

б) фізико-хімічні:

- 1) визначення титрованої та активної кислотності.

Результати дослідження йогуртів за хімічними та фізико-хімічними показниками представлені у таблиці 1 та 2.

Таблиця 1

Результати хімічних методів дослідження

Назва зразка	Вміст крохмалю	Вміст сахарози	Вміст бензойної кислоти та її солей
ТМ «Злагода» йогурт полуниця	+ (зазначений на маркуванні)	+	+
ТМ «Гармонія» йогурт полуниця	-	+	+

Назва зразка	Вміст крохмалю	Вміст сахарози	Вміст бензойної кислоти та її солей
ТМ «Своя лінія» йогурт полуниця	+ (зазначений на маркуванні)	+	+

Таблиця 2

Результати фізико-хімічних методів дослідження

Назва зразка	Активна кислотність, рН	Титрована кислотність, °Т
ТМ «Злагода» йогурт полуниця	5,3	46
ТМ «Гармонія» йогурт полуниця	5,49	51
ТМ «Своя лінія» йогурт полуниця	5,31	60
ГОСТ Р 51331-99	3,8-4,2	75-140 °

Результати досліджень показали, що жоден з представлених зразків не відповідає нормативним документам за фізико-хімічними показниками. Всі досліджувані об'єкти не можна вважати продуктами високої якості, оскільки вони мають певні відхилення показників якості від встановлених норм.

Перелік посилань

1. ГОСТ Р 51331-99 Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://vsegost.com/Catalog/92/928.shtml>. – Назва з екрана.

2. Тищенко Є. В. Товарознавство продовольчих товарів (лабораторний практикум): навч. посіб. / [Текст] / Тищенко Є. В., Рудавська Г. Б., Орлов М. П. – К. : Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. – 411 с.

3. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие [Текст] / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. – Ростов н/Д.: издательский центр «МарТ», 2001– 128 с.

ОСОБЛИВОСТІ МАРКУВАННЯ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Л. П. Котвицька,
магістр;

О. П. Юдічева,

доцент кафедри експертизи та митної справи, к. т. н., доцент
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

Перша згадка про «органічний» спосіб не тільки сільського господарювання, але і бізнесу в цілому відбулася в другій половині 1990 року, коли одна роздрібна мережа готелів в Італії, Швейцарії, Німеччині і Австрії презентувала як унікальну пропозицію відпочинок у екологічно чистих