

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ДІЄТИЧНИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

Анненкова Н. Б.¹, Банникова Т. С.²

¹к.т.н., ст. викл., Луганський національний університет імені Тараса Шевченка

²магістрантка, Луганський національний університет імені Тараса Шевченка

Анненкова Н.Б., Банникова Т.С. Експертна оцінка якості дієтичних кисломолочних напоїв. Надано експертну оцінку якості дієтичних кисломолочних напоїв, розроблено критерії оцінювання, за проведеними дослідженнями виявлено напої з найвищими показниками якості.

N. B. Annenkova, T. S. Bannikova. The subjective test of the quality of the dietary cultured milk drinks. The subjective test of the quality of the dietary cultured milk drinks was given, the criteria of estimation were elaborated, according to the surveys, which were taken, the drinks with the highest level of quality were found out.

Постановка проблеми. Повноцінне харчування – один з найважливіших чинників, що визначає здоров'я людини зокрема і здоров'я нації в цілому. Продукти харчування повинні не лише задовольняти фізіологічні потреби людини в поживних речовинах, але й виконувати профілактичні й лікувальні функції. Дієтичні кисломолочні напої і є одним з таких ефективних чинників фізіологічної дії на організм людини. Але виникає питання, чи завжди дієтичні кисломолочні напої, що реалізуються у роздрібній мережі є якісними? Тому експертна оцінка якості дієтичних кисломолочних напоїв є важливим і актуальним завданням сьогодення.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Робота виконана у відповідності с комплексною темою кафедри “Товарознавство торговельного підприємництва та експертизи товарів” Інституту торгівлі обслуговуючих технологій та туризму Луганського національного педагогічного університету імені Тараса Шевченка – № 0108U002432/2007-2010 «Дослідження якості та розробка нових видів харчових продуктів підвищеної біологічної цінності».

Аналіз останніх досліджень. Зниження вартості закупки молочної продукції призвело до скорочення загального виробництва молока у порівнянні з минулим роком. У зв'язку з цим поголів'я корів молочного напрямку у країні, за станом на 1 березня поточного року, у порівнянні з 2008 роком, скоротилося на 7,4% і досягло нового антирекордного рівня - 3,09 млн. голів [1].

З такими темпами спаду поголів'я худоби, в країні скоро взагалі не буде свого молока [1]. Насторожує той факт, що за таких обставин обсяги реалізації молочної продукції не знижуються, а навпаки й відбувається її здешевлення за рахунок фальсифікації. Кінцева мета таких дій – отримання прибутку.

Влітку минулого року інспектори SANCO (Європейська комісія по питанням охорони здоров'я і захисту прав споживачів) відвідали чотири підприємства України. Вони дослідили усі процеси – від отримання молока у сировинних зонах до виробництва готової продукції. Після цього в SANCO заявили про проблеми з молочною сировиною в Україні. Українські підприємства використовують молоко з бактеріальним осіменінням вище за допустимі в ЄС норми „Деякі виробники молочної сировини, аби зберегти його від скисання, додають антибіотик хлорамфенікол (левоміцетин), що заборонено українським законодавством” [2].

Проте органолептичний аналіз якості біокефірів проведений Громадською організацією по захисту прав споживачів "Науково Дослідницький Центр Незалежних Споживчих Експертиз "ТЕСТ", мав іншу думку з цього приводу. Дегустація кисломолочних напоїв показала високі результати – жодної низької оцінки. За смаковими властивостями найвищу якість мали "MilkLife Premialle" й "Біо Преміум" – їх оцінка за органолептичними показниками – "відмінно", інших зразків – "добре" [3].

Підприємства України закликають вживати біопродукти з корисними мікроорганізмами. На жаль, в погоні за цим "біо" часто втрачається сутність самого продукту. Так сталося з кефірами – трансформувались в "біокефіри", вони дійсно стали біопродуктами, але від кефірів в них залишилася лише назва [3]. Це і було основною причиною проведення наших досліджень.

Формування мети статі. Метою нашого дослідження було проведення експертизи якості дієтичних кисломолочних напоїв ведучих товаровиробників, які реалізуються у роздрібній мережі.

Результати дослідження. Згідно з поставленою метою нами проведено дослідження якості дієтичних кисломолочних напоїв різних виробників України і Росії.

Органолептичну експертизу дієтичних кисломолочних напоїв проведено на прикладі п'яти відомих марок біокефірів. У дослідженні, яке проводилось шляхом (сліпого) тестування,.

приймали участь понад 120 студентів та викладачів кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів ЛНУ імені Тараса Шевченка.

На кисломолочні напої в Україні діє ДСТУ 4417:2005 "Кефір. Технічні умови". У цьому стандарті немає жодної згадки про біокефіри, це нові продукти і випуск їх базується на місцевих ТУ. У зв'язку з цим для оцінки якості біокефірів нами була розроблена шкала оцінювання, відповідно до вимог існуючого, ДСТУ 4417: 2005. Основні показники, обрані для оцінки – консистенція, колір, смак та запах, маркування, пакування. Максимальна кількість балів – «5» (табл.1).

Таблиця 1

**Критерії оцінювання якості біокефірів
за органолептичними показниками**

Показники	5	4	3	2
Консистенція	Відмінна однорідна, з непошкодженим згустком	Хороша однорідна з частково пошкодженим згустком	Задовільна з пошкодженим згустком	Не однорідна
Колір	Відмінний молочно-білий колір рівномірний по усій масі.	Молочно- білий з кремуватим відтінком.	Задовільний, кремуватий.	3 невластивими відтінками для цього виду напою
Запах та Смак	Відмінний кисломолочний без сторонніх присмаків і запахів	Кисломолочний без сторонніх присмаків і запахів	Задовільний кислуватий без сторонніх присмаків і запахів	3 сторонніми присмаками і запахами
Маркування	Чітке, відповідає вимогам стандарту, без порушень	Відповідає вимогам стандарту	Задовільне деякі реквізити означені мілким шрифтом, майже не читаються.	Не відповідає вимогам стандарту, відсутні деякі обов'язкові реквізити або не відповідають дійсності
Пакування	Правильне без деформацій, герметичне, без пошкоджень та забруднень	Без пошкоджень і забруднень	Місцями деформоване, має незначні забруднення	Наявна деформація, пошкодження, забруднення, герметичність порушена

Органолептичну оцінку якості проводили у спеціалізованій лабораторії за температури 20°C. Кожен експерт отримав розроблену нами шкалу оцінювання, згідно з якою і проводилась експертиза біокефірів. Після проведення органолептичного тестування було видано продукт в пакуванні, для оцінки зовнішнього вигляду, маркування, пакування.

За органолептичними показниками найвищу оцінку – 4,7 бала отримав біокефір «БіоБаланс» ВАТ «Галактон» (м. Київ). У цього напою відмінний смак і запах, маркування

відповідає стандарту, пакування правильне без деформацій, герметичне, без пошкоджень та забруднень, але пошкоджений згусток, за що було знижено загальну оцінку. Біокефір «Біла Лінія» ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат» (Київська обл.), мав недостатньо виражений кисломолочний присмак та запах і пошкоджений згусток, але пакування та маркування відповідає усім вимогам стандарту він отримав 4,6 бала. Біокефір ЗАТ «Галичина» Радехівський молокозавод (м. Радехів, Львівська обл.) мав відмінне маркування та пакування, але відрізнявся від вище означених напоїв дещо нижчими показниками якості. Він мав задовільний кислуватий присмак і запах за що отримав 3,9 бала. Оцінку 2,8-бала отримав біокефір «Активія» класичний питний, ТОВ «Данон Днепро» (м. Херсон) він мав задовільну консистенцію, пошкоджений згусток та сторонні присмак і запах, на маркуванні відсутні реквізити, штриховий код не відповідає країні виробнику. Біокефір АТЗТ «Донецький міський молочний завод №2» (м. Донецьк) отримав найменшу кількість балів - 2,5 бо він мав суттєве відчуття присмаку сухих молочних речовин, а консистенція дуже рідка з пошкодженим згустком. В маркуванні не чітко надруковано кінцеву дату споживання «Вжити до», а пакування мало деформацію (табл. 2).

Таблиця 2

Оцінка якості дітичних кисломолочних напоїв

Показники	Назва продукту					
	Критерії оцінювання якості	БіоБаланс Біопродукт ВАТ «Галактон» /м. Київ	Біокефір АТЗТ «Донецький міський молочний завод №2» м. Донецьк	Біла Лінія Біокефірна ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат» Київська обл.	Активія біокефір класичний питний ТОВ«Данон Днепро» м. Херсон	Біокефір ЗАТ «Галичина» Радехівський молокозавод м. Радехів, Львівська обл.
Консистенція	0,3	$\frac{4}{1,2}$	$\frac{2}{0,6}$	$\frac{5}{1,5}$	$\frac{3}{0,9}$	$\frac{4}{1,2}$
Колір	0,1	$\frac{5}{0,5}$	$\frac{5}{0,5}$	$\frac{5}{0,5}$	$\frac{5}{0,5}$	$\frac{5}{0,5}$
Смак та запах	0,4	$\frac{5}{2,0}$	$\frac{2}{0,8}$	$\frac{4}{1,6}$	$\frac{2}{0,8}$	$\frac{3}{1,2}$
Маркування	0,1	$\frac{5}{0,5}$	$\frac{3}{0,3}$	$\frac{5}{0,5}$	$\frac{2}{0,2}$	$\frac{5}{0,5}$
Пакування	0,1	$\frac{5}{0,5}$	$\frac{3}{0,3}$	$\frac{5}{0,5}$	$\frac{4}{0,4}$	$\frac{5}{0,5}$
Всього	1,0	4,7	2,5	4,6	2,8	3,9

Висновки. За проведеними дослідженнями було встановлено, що найвищі показники якості мають біокефир БіоБаланс ВАТ «Галактон» (м. Київ) та біокефир Біла Лінія ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат» (Київська обл.).

Перспектива подальших розробок. Дослідження якості дієтичних кисломолочних напоїв, на кафедрі товарознавства торговельного підприємництва та експертизи товарів продовжуються.

ЛИТЕРАТУРА

1. Антоненко Т. Про молоко в Україні і світі. / Т. Антоненко // Молочна промисловість. – 2009. – №1 (50). – С. 10-21.
2. Європа забракувала українське молоко // Молочна промисловість. – Новини. – 2009. – №4 (53) С. 7 – 8.
3. Миру мир, а нам кефир! / Тест: биокефиры. Справочник потребителя. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <<http://www.test.org.ua/>>.