

УДК 658.5

Качечка О. – ст.гр. БМ-41

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ УКРАЇНСЬКОЇ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ОГЛЯДУ НА ВИМОГИ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТИВ**

Науковий керівник: к. е. н., доцент Зяйлик М.Ф.

В Україні на даний час триває процес гармонізації національного законодавства та стандартів до сучасних міжнародних вимог. В нашій країні діє законодавча база стосовно забезпечення якості та безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів. Вона постійно вдосконалюється, до законів вносяться зміни, що гармонізують їх з міжнародними законодавчими та нормативними документами. Вітчизняні виробники молокопродуктів з обережністю спостерігають за законотворчим процесом в галузі виробництва сировини та молокопродуктів. Це пов'язано з тим, що міжнародні вимоги щодо виробництва, а також якості та безпечності молока та молокопродуктів значно суворіші, ніж національні. Дотримуватись виробничникам молокопродуктів цих вимог нелегко. Це в першу чергу пов'язано зі слабкою сировинною базою, яка в середньому по Україні складається на 60-80% з сировини, виробленої в особистих підсобних господарствах, де умови санітарії, гігієни, доїння знаходяться на неналежному рівні, та, крім того, контроль за цим виробництвом здійснити практично неможливо. Тому така сировинна зона є неперспективною. Умови отримання молока в колективних господарствах дещо кращі, але це знову ж таки залежить від рівня оснащення такого господарства. За міжнародними показниками безпечності, сире молоко корів для переробки повинно мати не більші показники, ніж ті, що наводяться нижче: • кількість соматичних клітин – до 400 тис/см<sup>3</sup>; • загальна кількість мікроорганізмів не повинна перевищувати 100 тис/см<sup>3</sup>.

Вітчизняні вимоги відповідно становлять: до 400 тис/см<sup>3</sup> та 300 тис/см<sup>3</sup>. Наші виробники молокопродуктів добре знають, що такі показники молока у вітчизняних здавальників зустрічаються вкрай рідко. Вищезазначене свідчить, що основні зусилля виробникам молокопродуктів необхідно спрямувати на зміцнення сировинної ферми. Саме ця ланка може стати значною перешкодою у просуванні наших молокопродуктів на міжнародний торговий простір країн-учасників СОТ.

А проведені дослідження довели, що якість молокопродуктів наведена на упаковці не відповідає даним на упаковках. З якісних показників тільки кислотність у всіх зразках відповідала вимогам Держстандартів на кожен вид продукту. А ось щодо жирності та щільності — є запитання. Так, фактична жирність практично всієї сметани, що пройшла тестування відрізнялася від заявленої на 1%. У сметані марок «Кремез», «Фанні» і «7-Я» жирність склала 19% замість 20%. З трьох біокефірів, що пройшли тестування, жоден не дотяг до стандартних показників 1% або 2,5%. Кефір марки «Літній день» («Кремез») при заявленій жирності 1% показав фактичну 0,7%, «Яготінський» при маркуванні 2,5% містить 1,3%, а «Біо-баланс» («Галактон») — 1,8% замість 2,5%. Не співпадають з маркуванням і показники жирності в молоці. В більшості випадків фактична жирність відрізнялася від заявленої на 0,1–0,2%. Жирність у більшості протестованих марок сиру в середньому відрізнялася від вказаної на упаковці на 1%. Щільність у всіх зразках не відповідає вимогам Держстандарту і становила від 1,024 до 1,026. Ознайомившись з даними показниками перед нами постає питання: «А що ми споживаємо?», «З чим плануємо виходити на світовий ринок?»