УДК 637.12:637.065
Юлія Горюк, Микола Кухтин
Тернопільська дослідна станція Інституту ветеринарної медицини НААН, Україна

БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО «ДОМАШНЬОГО» ВИРОБНИЦТВА, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ РИНКАХ МІСТА ТЕРНОПОЛЯ

Yulia Horyuk

THE SAFETY AND QUALITY OF THE CHEESE DAIRY "HOME" PRODUCTION IS SOLD ON THE AGRICULTURAL MARKETS OF TERNOPIL

Мікробіологічні показники відіграють дуже важливу роль при оцінці продуктів харчування, як показник ризику їх безпечності.

Контроль, що проводиться в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи на ринках обмежується лише органолептичними та біохімічними показниками.Дослідження кисломолочного сиру на наявність санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів не проводиться. Це не дає повної картини щодо якості продуктів і не гарантує їх безпеку.

Тому, зважаючи на вказані проблеми актуальним є забезпечення споживачів якісними продуктами харчування, зокрема сиром кисломолочним, що реалізується на агропродовольчих ринках України за показниками мікробіологічної безпеки.

Нами проведено аналіз показників безпечності та якості сиру кисломолочного, що реалізується на агропродовольчих ринках м. Тернополя. Дослідження проводили в лабораторії ветеринарної санітарії та експертизи продуктів тваринництва Тернопільської дослідної станції ІВМ НААН. Досліджено 78 проб сиру кисломолочного протягом року. У роботі використовували органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні методи досліджень.

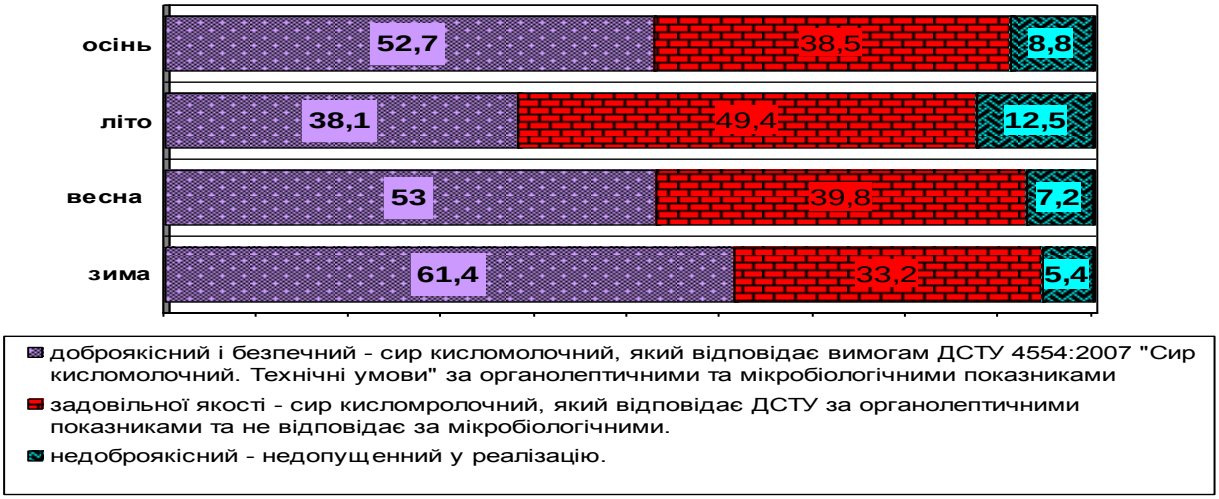

Рис. Дослідження сиру кисломолочного «домашнього» виробництва, що реалізується на агропродовольчому ринку міста Тернопіль, %.

Як видно з даного рисунку показники якості і безпеки сиру кисломолочного залежать від пори року. Так найбільше доброякісного і безпечного сиру реалізувалось взимовий період – 61,4%. В осінньо-весняний період кількість доброякісного сиру коливалась в межах 53%, а літом лише 38,1%. Ці дані чітко вказують на те, що даний сир реалізовувався в неохолодженому стані.

Також результати досліджень показують, що у літній період до реалізації була недопущена найбільша кількість сиру через незадовільні органолептичні і фізико-хімічні показники – 12,5%. Необхідно відмітити також, що згідно «Правил ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» сир кисломолочний досліджується тільки за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Проте як виявили наші дослідження від 33 до 50% сиру кисломолочного реалізувалося протягом року із задовільними органолептичними і фізико-хімічними показниками, проте не відповідали вимогам ДСТУ 4554:2007 «Сир кисломолочний. Технічні умови» за мікробіологічними (надмірна кількість бактерій групи кишкових паличок, золотистого стафілококу, ентерококів).

Отже, отримані дані вказують на те,що для підвищення безпечності сиру кисломолочного «домашнього» виробництва, який реалізується на агропродовольчому ринку необхідно ввести у «Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» дослідження з визначенням мікробіологічних показників, які характеризують санітарний стан його виробництва, охолодження, транспортування і зберігання.