

УДК 663.67 (477)

В.В. Піддубний, А.Г. Абабова, Б.С. Матко

Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОРОЗИВА ПРЕДСТАВЛЕНОГО НА РИНКУ УКРАЇНИ

V.V. Piddybnyi, A.G. Ababova, B.S. Matko

RESEARCH OF QUALITY OF ICE CREAM PRESENTED IN THE UKRAINIAN MARKET

Тема здорового харчування турбує людство на протязі багатьох років. Морозиво відноситься до одного з найбільш популярних видів десерту. Високі споживчі якості цього продукту визначають постійний попит на нього. Морозиво являє собою солодкий збитий заморожений продукт, який виготовляється із приготовлених по спеціальним рецептурам рідких сумішей, які містять в потрібних кількостях складові частини молока, плодів, ягід, овочів, сахарозу, стабілізатори, в деяких рецептурах – яєчні продукти, смакові і ароматичні речовини. В багатьох рецептурах використовується одночасне використання молочної і рослинної сировини. Морозиво легко засвоюється організмом людини та має високу харчову, біологічну та енергетичну цінність. В морозиві на молочної основі вміщується весь комплекс необхідних для організму людини речовин: молочний жир, білки, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни А, групи В, Д, Є, Р та ін. Плодово-ягідне морозиво та овочево збагачені вітаміном С.

Сьогодні ринок морозива все більше наповнюється неякісною продукцією, яка не відповідає вимогам нормативної документації, має поганий смак та реалізується в оптовій торгівлі по низьким демпінговим цінам. Низькі ціни, швидке зростання прибутку, за рахунок погіршення якості, являються головним інструментом в конкурентній боротьбі. Виробники морозива все частіше почали відходити від класичної рецептури морозива, яке припускає використання тільки молочних жирів. Активно починають використовувати рослинні жири, які дозволяють знизити собівартість морозива, в той же час їх використання веде до змін традиційного смаку морозива.

Метою роботи була порівняльна оцінка якості морозива. Було вивчено його класифікацію та асортимент, хімічний склад та харчову цінність. Для проведення досліджень було обрано п'ять зразків морозива різних виробників: «Ескімос», ТМ «Рудь», ТМ «Лімо», ТМ «Ласка», ТМ «Хладопром». Проаналізувавши зразки за органолептичними показниками можна зробити висновок, що зразки ТМ «Рудь», «Ескімос», ТМ «Лімо», ТМ «Ласка» повністю по всім вимогам ДСТУ4733:2007 та ДСТУ 4734:2007, ДСТУ 4735:2007 відповідають нормам; зразок ТМ «Ласка» має ушкодження стаканчика де присутні тріщини; у зразку ТМ «Рудь» присутні сліди часткового розморожування; зразок ТМ «Хладопром» та ТМ «Лімо» має занадто солодкий смак. Проведено аналіз зразків за фізико-хімічними показниками якості пломбіру та молочного морозива результати показали, що за фізико-хімічними показниками якості пломбіру та молочного морозива, показники масової частки сухих речовин коливається в межах від - 36,0 до 39,0%, титрована кислотність від - 19,0 до 22,0 °Т, маса нетто від - 0,0 до 4,0 г., масова частка смакохарчових продуктів - від 20,0 до 33,3 %.

Головним завданням підвищення якості морозива є вдосконалення нормативно-технічної документації, з включенням в неї показників, найбільш повно характеризують їх товарні якості, хімічний склад, біологічну цінність, а також нешкідливість.