

УДК 619:627.48:636.108.09

Осадець О.- здобувач першого (бакалаврського) вищої освіти зі спеціальності
204 – технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Подільський державний аграрно-технічний університет

ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ВЕРШКОВОГО МАСЛА ЗГІДНО ДІЮЧИМ СТАНДАРТАМ

Науковий керівник: Приліпко Т.М., д. с.-г. н, професор

Osadec O.

Podilsky State Agrarian and Technical University

QUALITY PERFORMANCE INDICES OF BUTTER OIL ACCORDING TO EXISTING STANDARDS

Supervisor: Prylipko T., doctor. agricultural sciences, professor

Ключові слова: якість, вершкове масло, сировина

Keywords: quality, butter, raw materials

Вступ. Молочна промисловість належить до тих галузей народного господарства, що забезпечує населення України молочною сировиною і молочними продуктами. Сучасна промислова переробка молока – це складний комплекс взаємопов'язаних хімічних, фізико-хімічних, мікробіологічних, біохімічних, біотехнологічних, теплофізичних та інших трудомістких і специфічних технологічних процесів. У виробництві питного молока та кисломолочних продуктів використовуються усі компоненти молока. Виробництво вершків, сметани, кисломолочного сиру, масла, сиру ґрунтується на переробці окремих компонентів молока[1,2].

Вершкове масло – один з основних молочних продуктів. У маслі міститься близько 1% білка, 0,4% молочного цукру, 0,15% золи та різна кількість солей. Масло особливо літне, багате вітамінами, зокрема жиророзчинні: А, D, Е, К. Масло вважається одним з найбільш енергетично цінних молочних продуктів (32,6 МДж). Відносна легкість засвоєння організмом вершкового масла дає підставу вважати його цінним продуктом харчування не тільки для здорової, але й для хворої людини [5].

Останнім часом промисловість випускає нові види вершкового масла: селянське і дієтичне. Селянське масло вміщує вологи не більше 25% та жиру не менше 72,5%, може бути солодковершкове і кисловершкове. Дієтичне масло відрізняється підвищеним вмістом сухих знежирених речовин (до 14%), тому має солодкуватий смак. У склад плазми входять речовини, які надають продукту дієтичних властивостей: незамінні амінокислоти, фосфоліпіди, кальцій, фосфор, молочний цукор тощо; цих речовин у дієтичному маслі міститься більше, ніж в інших видах масла. Дієтичне масло містить молочного жиру не менше 60%, вологи не більше 26% [4].

Для виходу на європейський ринок України необхідна Трансформація національної системи державного контролю за безпечністю харчових продуктів з традиційної моделі на сучасну систему, здатну відповідати на виклики, потребує вирішення низки важливих завдань з державного контролю в сфері безпеки харчових продуктів і вдосконалення системи надання лабораторних послуг. Ухвалення в липні 2014 Верховною Радою Закону України «Про основні засади і вимоги до безпеки і

якості харчових продуктів» та підготовка проектів інших нормативно-правових актів має на меті вирішити проблеми контролю операторів харчового ринку і показників безпеки харчових продуктів, дублювання функцій і відсутність координації дій різних державних органів, залучених до системи контролю безпеки харчових продуктів жорстку систему контролю безпеки харчових продуктів[1,3,5].

Матеріали і методи досліджень. Метою досліджень було провести оцінку якості і безпеки вершкового масла від вітчизняного виробника. Об'єкт випробування і ідентифікаційний номер 000364п / 1/13 - масло солодко-вершкове «Селянське» 73,0% (партія 30000 кг) 000364п / 2/13 - масло солодко-вершкове «Екстра» 82,5% (партія) 20000 кг 000364п / 3/13 - масло солодко-вершкове «Селянське» 72,5% (партія 50000 кг) 000364п / 4/13 - масло солодко-вершкове «Вологодське» 82,5% (партія 20000 кг). Виробник і місце відбору: ПрАТ "Тернопільський молокозавод"м Тернопіль, камери зберігання готової продукції. Дослідження проводилися за загальноприйнятими методиками, нормативними документами, національними та діючими міждержавними стандартами.

Результати досліджень. За органолептичними дослідженням встановили, що смак і запах досліджуваного масла всіх проб був чистий, без сторонніх присмаків і запахів, характерний для цього продукту. Консистенція при температурі 10 С була однорідною, пластичною, поверхня на розрізі - слабо блискучою і сухий на вигляд.

Органолептичні показники якості досліджуваного масла оцінювали за 20-бальною шкалою відповідно до вимог національного стандарту (ДСТУ 4399: 2005 «Масло вершкове»). За смаком і запахом продукт промислового виробництва ми оцінили в середньому в 7 балів, консистенцію і зовнішній вигляд - 4, колір - 2, пакування та маркування - 3 бали. Кожен показник оцінки за бальною шкалою сумували і, таким чином, отримали загальну оцінку, в середньому - 16 балів, а це значить, що досліджуване масло можна віднести до вищого сорту.

Висновок. Досліджуване масло солодко-вершкове «Селянське» 73,0%, «Екстра» 82,5%, «Селянське» 72,5%, «Вологодське» 82,5% ПрАТ "Тернопільський молокозавод"м Тернопіль за показники якості відповідало регламентованим показниками діючих в Україні нормативних документів.

Література.

1. Про безпеку та якість харчових продуктів / Закон України (затверджений ВР України № 771/97 та № 191-V від 24.10.2002 р. В редакції Закона № 2809-IV від 06.09.2005 р., Зміни 2009 р.). - Офіц. зд. - К.: Ветінформ, 2002. - 43 с. - (Нормативний документ Державного комітету ветеринарної медицини України).
2. Постанова (ЄС) № 852/2004 / ЄС Європейського парламенту та Ради від 29.04.2004 р. Про гігієнічні харчові продукти.
3. ГОСТ 5867–90. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. – Взамен ГОСТ 5867–69, ГОСТ 6822–67 в части п.2.2.; Введ. 01.01.92. – К.: Изд-во стандартов, 1989. – 19 с.
4. Prylipko T., Bukalova N., Bogatko N. Development of practical measures and ways of their realization for control, management of dairy raw materials and dairy products in accordance with eu norms. Scientific development and achievements ISBN 978-1-9993071-0-3 London 2018 - volume 4,-p. 28-41
5. Prylipko T., Bukalova N., Lyasota V. Features of introduction of the HACCP system on enterprises of Ukraine. The potential of modern scient. London 2019 - volume 1. p.p.49-60.