

В.Д. Малигіна, д-р екон. наук, проф.,  
К.А. Антошина

Донецький національний університет економіки  
і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського,  
м. Донецьк, Україна, e-mail: mvd-51@mail.ru,  
kseniya-krotynova@yandex.ru

## СИСТЕМНИЙ ПІДХІД ДО ІДЕНТИФІКАЦІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

V.D. Malygina, Dr. Sc. (Econ.), Prof.,  
K.A. Antoshina

Donetsk National University of Economics and Trade  
after Mikhayilo Tugan-Baranovsky, Donetsk,  
Ukraine, e-mail: mvd-51@mail.ru,  
kseniya-krotynova@yandex.ru

## SYSTEM APPROACH TO THE IDENTIFICATION OF SOUR-MILK PRODUCTS

**Мета.** Мета дослідження полягає у визначенні найбільш вагомих ідентифікаційних ознак кисломолочних напоїв різних типів бродіння та різної видової належності й обґрунтуванні методики системного підходу до їх ідентифікації з використанням матричного методу.

**Методи.** У процесі дослідження використано методи теоретичного порівняння, аналізу та синтезу (уніфікація класифікаційних ознак), матричний метод і кваліметричні методи.

**Результати.** Подано опис кількох варіантів класифікації кисломолочних напоїв. У них кисломолочні продукти характеризують за абсолютно різними ознаками: консистенція, вміст жиру і білків, сировина та вид бродіння. Проте жодна з наведених класифікацій не відображає системного підходу до ідентифікації кисломолочних напоїв, не враховує всього комплексу класифікаційних характеристик. Це сприяє поширенню асортиментних і якісних фальсифікацій кисломолочних напоїв. В Україні, яка має за мету інтеграцію у світове господарство, елементарно не уніфіковано систему класифікації такого необхідного та корисного для населення виду продукції як кисломолочні продукти. Баланс експорту-імпорту цього виду продукції, як зазначалося вище, на сьогодні зміщений у бік імпорту, тому, на нашу думку, необхідно уніфікувати класифікацію кисломолочних продуктів для створення системного інструменту ідентифікації кисломолочних продуктів, у тому числі й напоїв. Ми пропонуємо надати органолептичному методу оцінки якості кисломолочних напоїв більшої об'єктивності за рахунок введення в ідентифікацію кисломолочних напоїв ідентифікаційних карток на окремі асортиментні види кисломолочних напоїв.

Ідентифікаційні картки, на наш погляд, мають містити номер картки, назву кисломолочного напою, кількісно та графічно зображені оцінні шкали за такими показниками: варіації вмісту жиру, масова частка білка, консистенція, колір, смак, запах. У кожній ідентифікаційній картці на окремий вид кисломолочного напою також буде подано профілографу із зображенням інтервалів ідентифікаційних показників. Набір ідентифікаційних карток кисломолочних напоїв міститиме зведений графік ідентифікаційних показників асортиментного виду кисломолочних напоїв. Графік ідентифікації асортиментного виду кисломолочного напою має містити дві перетинні осі: по горизонтальній – перелік ідентифікаційних показників, по вертикальній – оціночну шкалу. На перетинні відповідних середніх значень інтервалів параметрів та ідентифікаційних показників мають бути точки, за умови з'єднання яких утворюється крива відповідного асортиментного виду кисломолочного напою.

**Наукова новизна.** Уперше запропоновано створення ідентифікаційних карток на окремі асортиментні види кисломолочних напоїв шляхом обґрунтування методики системного підходу до їх ідентифікації з використанням матричного методу. Це дозволить уніфікувати класифікацію кисломолочних напоїв, удосконалити їх ідентифікацію та зменшити імовірність якісної фальсифікації.

**Практична значущість.** Викладені в статті теоретичні положення і практичні рекомендації дозволяють сформулювати єдиний підхід до систематизації класифікації кисломолочних продуктів окремих асортиментних видів кисломолочних напоїв.

**Ключові слова:** класифікація, ідентифікація, кисломолочні продукти, рослинні наповнювачі, розширення асортименту, біологічна цінність.

**Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями.** Розвиток світової економіки на сучасному етапі не можна уявити без стандартизації, за допомогою якої задовольняються потреби бізнесу, промисловості, споживачів і урядів у всьому світі [1]. Повсякденне життя без стандартів є практично неможливим, оскільки вони допомагають його робити більш безпечним, простим, зручним, і комфортабельним [2].

Сьогодні у сфері виробництва сільськогосподарської продукції чинними є ГОСТи (стандарти колишнього Союзу), які нині називають міждержавними стандартами. В основному вони були розроблені у 60-80 роках минулого століття і практично не оновлювались, а перегляд їх зводився до продовження терміну дії. Тому вимоги до показників якості, закладені в цих стандартах, є застарілими та не відповідають сучасним досягненням сільськогосподарської науки і техніки. Такий стан стандартизації можна пояснити низкою об'єктивних причин і в першу чергу незадовільним станом економіки в Україні.

Якість цілого ряду стандартів, їх науково-технічний рівень залишаються поки невисокими [3]. Є чимало прикладів, коли стандарти неефективно впливають на виробництво і якість продукції, темпи впровадження останніх досягнень науки і техніки. На жаль, є випадки, коли стандарти створюють умови для зловживання. Наприклад, асортиментна фальсифікація кисломолочних товарів може відбуватися за рахунок: підміни одного виду кисломолочного напою іншим, одного сорту іншим (підміна кефіру кислим молоком, ряжанки (6 %, 4,5 % жиру) варенцем (3,2 %, 2,5 %)). Якісна фальсифікація кисломолочних продуктів може здійснюватися такими способами: розведення водою; розведення сметани іншим кисломолочним продуктом; введення чужорідних добавок; введення харчових барвників, ароматизаторів, загусників і т. ін.; введення консервантів і/або антибіотиків.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Бажання регламентувати багато показників призводить до того, що до їх переліку попадають не завжди потрібні, і коли їх багато, то їх визначають дуже рідко, оскільки це трудомістка, дорога й деколи непотрібна робота [4]. За умови стандартизації кисломолочних напоїв необхідно регламентувати тільки такі показники якості, які розкривають її споживчу цінність, конкретизувати вимоги до якості, ураховуючи її подальше цільове використання. У стандартизації неабияке значення має максимальна оперативність і достовірність випробувань.

Для визначення показників якості більшості видів сільськогосподарської продукції, у тому числі й кисломолочних напоїв, широко використовують органолептичний метод [5]. Метод є суб'єктивним, оскільки залежить від практичного досвіду, кваліфікації, навичок і здібностей людей, які визначають їх. Проте максимальна оперативність і достовірність цього методу є дуже привабливою. Тому ми пропонуємо надати органолептичному методу оцінки якості кисломолочних напоїв більшої об'єктивності за рахунок введення в стандартизацію цього виду продукції ідентифікаційних карток.

**Метою статті** є визначення найбільш вагомих ідентифікаційних ознак кисломолочних напоїв різних типів бродіння та різної видової належності й обґрунтування методики системного підходу до їх ідентифікації з використанням матричного методу.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Кисломолочні продукти, як інші групи товарів, мають свою класифікацію [6], оскільки вона:

- необхідна для вивчення споживних властивостей товару, його якості, обліку та планування товарообігу;
- дозволяє раціонально організувати приймання товару, зберігання, контроль якості;
- дозволяє вивчати в узагальненому вигляді величезну кількість різних товарів і раціонально організувати торгівлю ними;
- визначає розмір мита в експортно-імпортних операціях;
- відіграє важливу роль в ідентифікації товарів.

Таким чином, класифікація є одним з головних інструментів експертизи, а отже ідентифікації товарів, оскільки визначає основні відмінні характеристики товарів, що встановлює в процесі експертизи основні експертні показники.

Сьогодні в Україні є декілька варіантів класифікації кисломолочних напоїв. Способи класифікації відрізняються сферою застосування та критеріями класифікації.

Традиційно в Україні продукти кисломолочного бродіння поділяють на три групи [7]. Така товарна класифікація наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Традиційна товарна класифікація кисломолочних виробів

	Перша група	Друга група	Третя група
	Кисломолочні напої	Сметана та продукти на її основі	Кисломолочний сир і вироби на його основі
Особливості хімічного складу	Склад наближений до складу основної сировини	Значна частка жиру	Велика частка білків
Основні ознаки	Рідка консистенція, приємний кисломолочний смак, для кефіру – з щипким присмаком і газоутворенням.	Щільна консистенція, добре виражений кисломолочний смак і аромат	Щільна консистенція, іноді мазеподібна, з яскравим кисломолочним смаком і різким ароматом

	Титрована кислотність складає 80-120 °Т		Титрована кислотність складає 60-110 °Т	Титрована кислотність складає 110-240 °Т
Асортимент групи	Кисле молоко, йогурти, національні напої (ряжанка, айран, мацоні)	Кефір, кумис	Сметана, сметанні соуси	Сир, сирні вироби

З таблиці 1 ми бачимо, що групи кисломолочних продуктів класифікують за особливостями хімічного складу. Залежно від хімічного складу кисломолочні продукти мають різні органолептичні характеристики. Таким чином, до першої групи відносять кисле молоко, йогурт, кефір і кумис, при чому у підгрупі «кисле молоко» виокремлюють національні напої (ряжанка, айран, мацоні). До другої групи до продуктів із великим вмістом жиру відносять сметану та сметанні соуси, а до третьої групи з великим вмістом білків – сир і сирні вироби.

Внутрішня класифікація кисломолочних виробів, подана в таблиці 2 є такою. Розрізняють продукти, одержувані в результаті простого бродіння (тільки молочнокислого бродіння): перша група – ряжанка, кисле молоко різних видів, ацидофільне молоко, сир, сметана, йогурт; друга група – продукти, одержані за умови складного бродіння (змішаного молочнокислого та спиртового бродіння), кефір, кумис та ін. [8].

Таблиця 2 – Внутрішня класифікація кисломолочних продуктів

	Перша група	Друга група
Відмінна ознака	просте бродіння (тільки молочнокисле)	складне бродіння (змішане молочнокисле та спиртове бродіння)
Склад групи	ряжанка, варенець, кисле молоко (звичайне, південне, ацидофільне, мечниківське), ацидофільне молоко, сир і сирні вироби, сметана, йогурт	кефір, кумис

Продукти першої групи мають досить щільний, однорідний згусток і кисломолочний смак, обумовлений утворенням молочної кислоти. Продуктам другої групи властиві кисломолочний освіжаючий, щипкий смак, обумовлений наявністю етилового спирту та вуглекислоти і ніжним згустком з дрібними бульбашками вуглекислого газу. Згусток цих продуктів легко розбивається під час струшування, завдяки чому продукти здобувають однорідну рідку консистенцію, тому їх часто називають напоями.

Функціонування економіки кожної країни передбачає експорт і імпорт широкого асортименту товарів, у тому числі й кисломолочних напоїв. Для здійснення державного регулювання зовнішньої торгівлі виникає необхідність розпізнавати товари, що досить важко зробити без існування певним чином впорядкованого переліку. Функцію такого переліку товарів в Україні виконує Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД).

Класифікація кисломолочних продуктів згідно з УКТ ЗЕД ґрунтується на наявності у продукті тваринного походження наповнювачів, ароматизаторів та вмісту жиру [9].

Таким чином, ми можемо побачити, що у трьох класифікаціях кисломолочних продуктів вони різняться такими ознаками: консистенція, вміст жиру і білків, сировина та вид бродіння. Проте жодна з наведених класифікацій не відображає системного підходу до ідентифікації кисломолочних напоїв, не враховує всього комплексу класифікаційних характеристик. Це сприяє поширенню асортиментних і якісних фальсифікацій кисломолочних напоїв.

З вищесказаного випливає, що в Україні, яка має за мету інтеграцію у світове господарство, елементарно не уніфіковано систему класифікації такого необхідного та корисного для населення виду продукції як кисломолочні продукти. Баланс експорту-імпорту цього виду продукції, як зазначалося вище, на сьогодні зміщений у бік імпорту, тому, на нашу думку, необхідно уніфікувати класифікацію кисломолочних продуктів для створення системного інструменту ідентифікації кисломолочних продуктів, у тому числі і напоїв.

Структура системного підходу складається з визначення елементів системи, їх зв'язків у системі, дослідження функціонування елементів у системі, функціонування системи в цілому, її історії, інтеграції знань з метою створення теорії функціонування системи й управління нею та розроблення програми управління системою [10].

Формуємо уніфікований системний підхід до ідентифікації кисломолочних напоїв. Елементами системи ідентифікації є ідентифікаційні ознаки кисломолочних напоїв. За умови ідентифікації кисломолочних напоїв необхідно регламентувати тільки такі показники якості, які розкривають її споживчу цінність, конкретизувати вимоги до якості, ураховуючи її подальше цільове використання.

Органолептичні показники якості кисломолочних напоїв безпосередньо залежать від виду сировини (основна сировина, закваска, наповнювачі) та технології виробництва (наприклад, температура сквашування та дозрівання). Їх взаємозв'язок подано на рисунку 1.

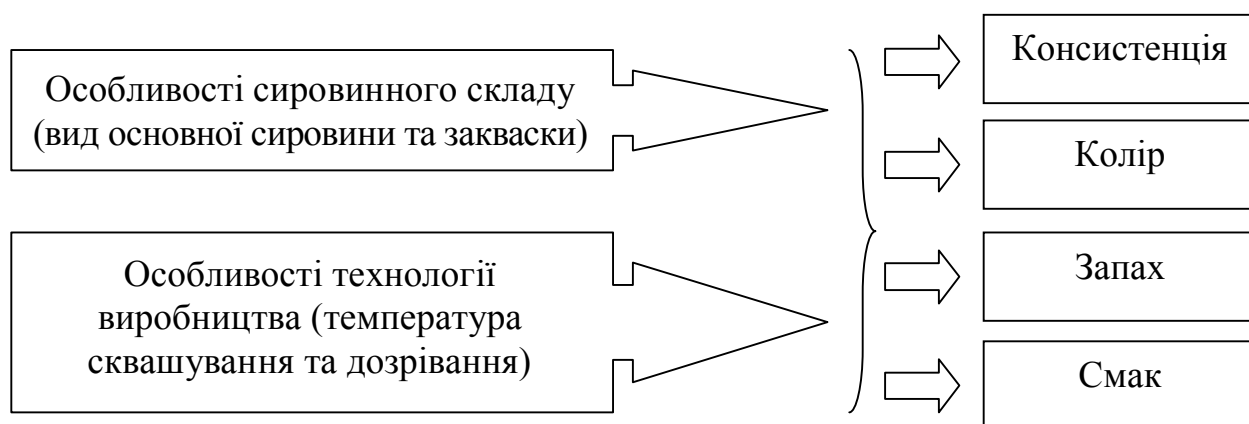


Рисунок 1 – Взаємозв'язок основних елементів уніфікованої системи ідентифікації

Не можна ідентифікувати кисломолочний напій окремо за зовнішнім виглядом, кольором, запахом чи смаком, тому що різні асортиментні види кисломолочних напоїв можуть мати деякі однакові характеристики (наприклад, фруктовий чи овочевий йогурт буде мати однакові смакові характеристики з ароматизованим йогуртом, проте різний зовнішній вигляд і аромат). Це може призвести до ряду асортиментних і якісних фальсифікацій. Необхідно брати до уваги і вид сировини, і технологію виготовлення, і органолептичні показники.

Ми пропонуємо надати органолептичному методу оцінки якості кисломолочних напоїв більшої об'єктивності напрям за рахунок введення в ідентифікацію кисломолочних напоїв ідентифікаційних карток на окремі асортиментні види кисломолочних напоїв.

Ідентифікаційні картки, на наш погляд, мають містити номер картки, назву кисломолочного напою, кількісно та графічно зображені оцінні шкали за такими показниками: варіації вмісту жиру, масова частка білка, консистенція, колір, смак, запах. У кожній ідентифікаційній картці на окремий вид кисломолочного напою також буде подана профілографа зі зображенням інтервалів ідентифікаційних показників. Набір ідентифікаційних карток кисломолочних напоїв міститиме зведений графік ідентифікаційних показників асортиментного виду кисломолочних напоїв. Графік ідентифікації асортиментного виду кисломолочного напою має містити дві перетинні осі: по горизонтальній – перелік ідентифікаційних показників, по вертикальній – оцінну шкалу. На перетинні відповідних середніх значень інтервалів параметрів та ідентифікаційних показників мають бути точки, за умови з'єднання яких утворюється крива відповідного асортиментного виду кисломолочного напою.

### **Висновки**

Розробка таких ідентифікаційних карток є необхідною, оскільки дуже важливо однозначно трактувати основні терміни органолептичної оцінки якості кисломолочних напоїв в умовах сучасної стандартизації харчових продуктів. Вона направлена на гармонізацію з міжнародними та європейськими стандартами, вимогами директив ЄС, щодо продукції, яку країна може експортувати отримувати як імпорт, методів контролю якості і безпеки цієї продукції та стосовно продукції, яка виготовляється за найновішими технологіями, а також продукції поліпшеної якості тощо.

**Перспективами подальших досліджень у цьому напрямі є розробка ідентифікаційних карток для кисломолочного сиру, сиркових виробів та інших асортиментних видів кисломолочних продуктів, а також введення до ідентифікаційних карток критеріїв фізико-хімічних показників. Запровадження у промислове виробництво.**

### **Список літератури / References:**

1. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації / М.І. Шаповал. – К.: Вид-во Укр. фін. ін-ту менеджменту і бізнесу, 1998. – 149 с.  
Shapoval, M.I. (1998), *Osnovy standartyzatsii, upravlinnia yakistiu i sertyfikatsii* [Fundamentals of standardization, quality control and certification], Vyd-vo Ukr.

fin. in-tu menedzhmentu i biznesu, Kiev, Ukraine, 149 p.

2. Цициліано О. Креативність і стандартизація як основа конкурентоспроможності організації / О. Цициліано // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2007. – № 1 (44).  
Tsytsyliano, O. (2007), “Creativity and standardization as the basis of competition capability of organization”, *Standartyzatsiya. Sertyfikatsiya. Yakist*, no. 1 (44).
3. Салухіна Н.Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підруч. / Н.Г. Салухіна, О.М. Язвінська. – К.: Центр навч. л-ри, 2010. – 336 с.  
Salukhina, N.H. and Yazvinska, O.M. (2010), *Standartyzatsiya ta sertyfikatsiya tovariv i posluh* [Standardization and certification of goods and services], Tsentr uchbovoi literatury, Kiev, Ukraine, 336 p.
4. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів / В. Павлов, О.В. Мишко, І.В. Опеньова, Н.В. Павлиха. – К.: Кондор, 2004. – 300 с.  
Pavlov, V., Myshko, O.V., Openova, I.V. and Pavlykha, N.V. (2004), *Osnovy standartyzatsii, sertyfikatsii ta identyfikatsii tovariv* [Basics of standardization, certification and identification of goods], Kondor, Kiev, Ukraine, 300 p.
5. Николаева М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М.А. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов. – М.: Экономика, 1996. – 245 с.  
Nikolayeva, M.A., Lychnikov, D.S. and Neverov, A.N. (1996), *Identifikatsiya i falsifikatsiya pishchevykh produktov* [Identity and the falsification of food products], Ekonomika, Moscow, Russia, 245 p.
6. Титаренко Л.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / Л.Д. Титаренко, В.А. Павлова, В.Д. Малигіна. – К.: Центр навч. л-ри, 2006. – 208 с.  
Tytarenko, L.D., Pavlova, V.A. and Malyhina, V.D. (2006), *Identyfikatsiia ta falsyfikatsiia prodovolchyykh tovariv* [Identity and the falsification of groceries], Tsentr navch. l-ry, Kiev, Ukraine, 208 p.
7. Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посіб. / В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко. – К.: Кондор, 2009. – 296 с.  
Malyhina, V.D. (2009), *Osnovy ekspertyzy prodovolchyykh tovariv* [Basic examination of food products], Kondor, Kiev, Ukraine, 296 p.
8. Лапина Т.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Т.П.Лапина, Т.И. Ковалевич. – Кемерово: Кемеров. технол. ин-т пищ. пром-ти, 2006. – 109 с.  
Lapina, T.V. and Kovalevich, T.I. (2006), *Tovarovedeniye prodovolstvennykh tovarov* [Commodity food goods], Kemerov. tekhnol. in-t pishch. prom-ti, Kemerovo, Russia, 109 p.
9. Український класифікатор ЗЕД [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <[http://customsbroker.com.ua/ukt\\_ved.html](http://customsbroker.com.ua/ukt_ved.html)>.  
“The Ukrainian classification of FOREIGN-ECONOMIC ACTIVITY”, available at: [http://customsbroker.com.ua/ukt\\_ved.html](http://customsbroker.com.ua/ukt_ved.html).
10. Яковенко О.В. Системне мислення як творчий підхід до вирішення проблем / О.В. Яковенко // Наукові записки. Педагогічні, психологічні науки та соціальна робота. – 2008. – Вип. 84.

Yakovenko, O.V. (2008), "System thinking as a creative approach to problem solving", *Naukovi zapysky. Pedahohichni, psykholohichni nauky ta sotsialna robota*, Issue 84.

**Цель.** Цель исследования заключается в определении наиболее весомых идентификационных признаков кисломолочных напитков разных типов брожения и различной видовой принадлежности и обоснование методики системного подхода к их идентификации с использованием матричного метода.

**Методы.** В процессе исследования использованы методы теоретического сравнения, анализа и синтеза (унификация классификационных признаков), матричный метод и квалиметрические методы.

**Результаты.** Дано описание ряда вариантов классификации кисломолочных напитков. В них кисломолочные продукты различаются по совершенно разным признакам: консистенция, содержание жира и белков, сырье и вид брожения. Однако ни одна из приведенных классификаций не отражает системного подхода к идентификации кисломолочных напитков, не учитывает всего комплекса классификационных характеристик. Это способствует распространению ассортиментных и качественных фальсификаций кисломолочных напитков. В Украине, которая имеет целью интеграцию в мировое хозяйство, элементарно не унифицированная система классификации такого необходимого и полезного населению вида продукции как кисломолочные продукты. Баланс экспорта-импорта этого вида продукции, как отмечалось выше, на сегодня смещен в сторону импорта, поэтому по нашему мнению, необходимо унифицировать классификацию кисломолочных продуктов для создания системного инструмента идентификации кисломолочных продуктов, в том числе и напитков. Мы предлагаем предоставить органолептическому методу оценки качества кисломолочных напитков более объективное направление за счет введения в идентификацию кисломолочных напитков идентификационных карт на отдельные ассортиментные виды кисломолочных напитков.

Идентификационные карточки, на наш взгляд, должны содержать номер карты, название кисломолочного напитка, количественно и графически изображены оценочные шкалы по следующим показателям: вариации содержания жира, массовая доля белка, консистенция, цвет, вкус, запах. В каждой идентификационной карточке на отдельный вид кисломолочного напитка также будет изображена профилограмма с изображением интервалов идентификационных показателей. Набор идентификационных карточек кисломолочных напитков будет содержать сводный график идентификационных показателей ассортиментного вида кисломолочных напитков. График идентификации ассортиментного вида кисломолочного напитка должен содержать две рядовых оси: по горизонтальной – перечень идентификационных показателей, по вертикальной – оценочную шкалу. На перекрестке соответствующих средних значений интервалов параметров и идентификационных показателей имеют находиться точки, при соединении которых образуется кривая соответствующего ассортиментного вида кисломолочного напитка.

**Научная новизна.** Впервые предложено создание идентификационных карт на отдельные ассортиментные виды кисломолочных напитков путем обоснования методики системного подхода к их идентификации с использованием матричного метода. Это позволит унифицировать классификацию кисломолочных напитков, усовершенствовать их идентификацию и уменьшить вероятность качественной фальсификации.

**Практическая значимость.** Изложенные в статье теоретические положения и практические рекомендации позволяют сформировать единый подход к систематизации классификации кисломолочных продуктов отдельных ассортиментных видов кисломолочных напитков.

**Ключевые слова:** классификация, идентификация, кисломолочные продукты, растительные наполнители, расширение ассортимента, биологическая ценность.



**Objective.** The purpose of the study is to determine the most important identification features of sour-milk beverages of different types of fermentation and of different species origin and justification of the methodology of a systematic approach to the identification of them using the matrix method.

**Methods.** During the studying the following methods were used: the method of theoretical comparison, analysis and synthesis (unification of classification features), the matrix method and the qualimetric methods.

**Results.** The description of a number of options for the classification of sour milk drinks is given. Milk products vary in completely different characteristics: texture, content of fat and protein, raw materials and type of fermentation. However, none of the classifications reflects a systematic approach to the identification of sour milk beverages, does not take into account the full range of classification characteristics. It promotes the expansion of assortment and quality adulterations of sour milk beverages.

In Ukraine, which aims to integrate into the world economy, the classification system of so necessary and useful to the population type of products as dairy products is just not unified. The balance of export and import of this product, as noted above, is shifted at present towards import; that is why we believe it is extremely important to unify the classification of sour-milk products to create a system tool of identification of sour-milk products, including beverages. We propose to give the organoleptical method of assessment the quality of sour-milk beverages more objective direction at the expense of the introduction into the sour-milk beverages identification ID cards for the certain assortment types of sour-milk beverages.

ID cards, in our view, should include the card number, the name of the sour-milk drink, quantitatively and graphically depicted rating scales according to the following parameters: variations of the fat content, the mass fraction of protein, thickness, color, taste, smell. Each identification card for a certain type of sour-milk drink will have on the profilograph representing the intervals of identification figures. The set of ID cards of sour-milk drinks will contain the consolidated schedule of identification figures of assortment type of sour-milk beverages. The identification graph of assortment type of sour-milk drink should contain two intersecting axes: horizontal – the list of identification figures, vertical – evaluation scale. At the intersection of the corresponding average figures of intervals of parameters and identifying characteristic should be points, by connecting of which the corresponding curve line of assortment type of sour-milk beverage is formed.

**Scientific novelty.** For the first time the creation of ID cards for certain assortment types of sour-milk beverages by means of grounding the technique of systematic approach to their identification using matrix method was offered. This will unify the classification of sour-milk beverages, improve their identification and reduce the probability of quality adulterations.

**Practical value.** The theoretical principles and practical recommendations, outlined in the article, can form a unified approach to the systematization of classification of certain sour-milk products of assortment types of sour milk drinks.

**Key words:** classification, identification, sour-milk products, vegetable fillers, diversification, biological value.

Рекомендовано до публікації д-ром біол. наук,  
проф. Рябченком Миколою Олександровичем.  
Дата надходження рукопису 22.05.2013 р.