

УДК 619:614.31:637.12

ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ М'ЯКОГО РОЗСІЛЬНОГО СИРУ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ

Т. М. Приліпко, завідувач кафедри технології переробки і стандартизації продукції тваринництва, д. с.-г. н., професор
nauka@pdatu.edu.ua

Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський

В останні роки інтенсивно розробляються нові концепції ефективного контролю якості та безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів. На сьогоднішній день вітчизняні виробники молока та молокопродуктів для забезпечення конкурентоспроможності на внутрішньому ринку та для виходу на міжнародний ринок повинні забезпечувати не тільки якість та безпеку продукції, але й надати переконливі докази цього, вміти продемонструвати наявність та виконання процедур моніторингу направлених на попередження небезпек. Тому за сучасних умов важливими вимогами до молочної продукції є її безпечність, стійкість під час зберігання, добрі смакові та поживні властивості, відповідність нормативним документів за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. Нині в Україні немає єдиних обов'язкових вимог до виробників у галузі харчової промисловості, зокрема — й до виробників молочних продуктів, що значно ускладнює контроль за показниками якості та безпечності харчової продукції.

Метою нашої роботи було визначення показників якості й безпеки сиру «Любительський» вітчизняного виробника (Бучачський сирзавод) та імпортованого сиру «Фета *Salakis*» торгової марки «*President*» (підприємство «Сомбод», Сербія)

Дослідження проводили за критеріями, встановленими нормативно-технічними документами.

Середня бальна оцінка органолептичних показників м'якого сиру «Тушинський становила 4,86 балів, «Фета *Salakis*» — 4,75 балів.

Масова частка кухонної солі в розсільному сирі «Любительський» становила 3,49 % і була дещо вищою за рівень, установлений технічними умовами, але не перевищувала допустимий максимальний рівень за ДСТУ. Масова частка харчової солі в сирі «Фета *Salakis*» становила 4,51 %, що перевищувало показник, регламентований у державному стандарті.

Масова частка жиру в сухій речовині м'якого сиру «Любительський» становила 30,6 %, «Фета *Salakis*» — 28,2 %, що значно нижче за маркувальні показники. Масова частка води в м'якому сирі «Любительський» становила 63,4 %, а «Фета *Salakis*» — 71,6 %, що вище показників, заявлених виробниками.

Титрована кислотність сиру «Любительський, » становила 240 °Т, активна — 5,2 од. pH, «Фета *Salakis*» — 220 °Т і 5,3 од. pH відповідно.

Кількість молочнокислих бактерій у м'якому сирі «Любительський» на початку зберігання становила $4,7 \times 10^7$, наприкінці — $1,9 \times 10^7$ КУО/см³, «Фета *Salakis*» — $5,2 \times 10^7$ та $1,1 \times 10^7$ клітин відповідно. Кількість дріжджів у розсільному сирі «Любительський» на початку зберігання становила 8,2, наприкінці — 33,6 КУО/см³, сири «Фета *Salakis*» — відповідно 16,9 та 42,1 клітин.

Висновки. Отже, за результатами досліджень можна зробити висновок, що досліджувані зразки м'яких розсільних сирів від різних виробників відповідали вимогам технічних умов, хоча маркувальні дані не повною мірою і не зовсім об'єктивно висвітлювали інформацію про продукт.