
мешканці практично усіх невеликих населених пунктів.

Ю.Сплавінська

Науковий керівник: к.б.н., доц. Лісова Н.О.

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ТА ГЛАЗУРОВАНИХ СИРКІВ В ДОМАШНІХ УМОВАХ ТА ЛАБОРАТОРІЇ

Кисломолочні продукти давно визнані дієтичними, завдяки високій засвоюваності та стимулюванні секреторної функції шлунку, підшлункової залози. Зважаючи на те, що кисломолочні сири є корисними та користуються великим попитом у населення, не всі виробники сумлінно використовують правильну технологію виробництва та нехтують вимогами щодо його якості. У зв'язку з цим, важливим питанням є з'ясування якості кисломолочного сиру в домашніх умовах.

Кисломолочні продукти – це продукти, вироблені сквашуванням молока або вершків чистими культурами молочнокислих бактерій з додаванням або без додавання дріжджів або оцтовокислих бактерій [4]. До складу сиру входить 14 - 17% білків, до 18% жиру, 2,4 - 2,8% молочного цукру. В асортимент сирних виробів входять солодкі і солоні сирки, сирна маса, глазуrowані сирки, сирні торти, паста, креми [1].

Сирки – це сиркові вироби, розфасовані у споживчу тару. Сирки можуть бути глазуrowані шоколадною глазур'ю. Як правило, їх виготовляють із жирного кисломолочного сиру з додаванням вершкового масла, а також різних смакових та ароматичних речовин і прикрашають візерунком з крему або вкривають глазур'ю. Сьогодні існує велике різноманіття сиркових виробів, які відповідно до Закону України «Про молоко та молочні продукти» виготовляються як згідно з вимогами національного стандарту України – ДСТУ 4503:2005 «Вироби сиркові. ЗТУ», так і згідно з вимогами технічних умов підприємств-виробників. Сировиною для глазуrowаних сирків служить сир, вироблений з доброякісного молока, вершкове масло, цукор, готова шоколадна глазур, різні смакові та харчові добавки. Якість сировини повинно відповідати вимогам відповідної нормативно-технічної документації [2,3].

Основними методиками визначення якості кисломолочного сиру та сирних виробів є органолептичні та фізико-хімічні показники. Для перевірки якості сиру в домашніх умовах використовували методику на перевірку рослинних жирів та крохмалю. При проведенні експертного контролю кисломолочних продуктів крім органолептичних методів контролю за зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком, запахом, кольором, інструментальними методами визначають масову частку жиру, вологи (для сиру), сухих речовин, титруєму кислотність, аміний азот, наявність харчових добавок. Безпека кисломолочних продуктів встановлюють за змістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів, радіонуклідів.

Для експериментальних досліджень якості кисломолочного сиру нами було обрано 5 видів: сир «Слов'яночка» - 9% жирності (зразок №1), сир «Повна чаша» - 5% жирності (зразок №2), сир «President» - 5% жирності (зразок №3), домашній творог(зразок №4), ринковий творог (зразок №5). В результаті перевірки було встановлено, що наявність крохмалю не було виявлено в жодному зразку сиру, на наявність рослинної олії було виявлено, що Домашній творог, Ринковий творог, Слов'яночка та Повна Чаша злегка підсохли і змінили колір, отжеу них немає рослинної олії, а якщо і є значить у незначній кількості. Сир President практично не змінився. За результатами проведення оцінки якості за органолептичними показниками, можна зробити висновок, що за зовнішнім виглядом,консистенцією та кольоромусі сири відповідали вимогам стандарту. Всі види сирів мали чистий, ясно виражений аромат, приємний злегка кислуватий смак без сторонніх присмаків та запахів. Однак, зразок №3 «President» мав надмірно кислий смак.

Для порівняльного аналізу якості глазуrowаних сирків нами були придбані 5 глазуrowаних сирків різних виробників: сирок глазуrowаний «Дольче» (зразок №1), сирок глазуrowаний «Чудо» (зразок №2), сирок глазуrowаний «Фанні» (зразок №3), сирок глазуrowаний «Премія» (зразок №4), сирок глазуrowаний «Злагода» (зразок №5). В результаті перевірки глазуrowаних сирків на наявність крохмалю було виявлено, що у всіх сирках

він є присутній, про що свідчить темно-синій, майже чорний колір сирної маси. Проте глазурований сирок ТМ «Чудо» має коричнево-жовтий колір. Наявність крохмалю у глазурованих сирках даних зразків є зазначеною у їхньому складі, про що свідчать результати наших досліджень. Питання тільки в тому в якій кількості виробник додав крохмалю в сирну масу. При розрізуванні сирків навпіл, глазур усіх сирків кришиться і ламається. Покрив глазури різної товщини. Найтонший він у сирка ТМ «Чудо». За смаковими властивостями всі сирки відповідали вимогам, проте яскраво відчувалися ароматизатори. Сирок ТМ «Чудо» на відміну від інших мав мокрішу і м'якшу сирну масу і солодший смак. Запах усіх сирків був приємним з притаманним кожному присмаком.

Лабораторні аналізи були проведені у Бережанській лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи. Було проведено аналіз кисломолочного сиру на визначення кислотності (ГОСТ 3624-92). Для цього в хімічний стакан місткістю 100-150 мл відважують 5 г сиру, ретельно перемішують і розтирають товстою скляною паличкою з гумовим наконечником. Невеликими порціями додають 50 мл дистильованої води, нагрітої до 25-40°C, і 3 краплі 1% розчину фенофталеїну. Після перемішування змістовне титрують дециномальним розчином їдкого натру до проявлення ледве-рожевого забарвлення, незникаючого 2 хвилини.

Кількість дециномального розчину лугу, витраченого на нейтралізацію, помножують на 20. Знайдена цифра виражає кислотність в градусах Тернера.

Допустима кислотність сиру не вище 270 Т °.

Таблиця 1

Якість кисломолочних продуктів

Зразок кисломолочного сиру	Кількість дециномального розчину лугу	Кислотність, Т °
Домашній	9,0	180
Ринковий	6,2	124
Повна Чаша	6,7	134
Слов'яночка	6,0	120

Президент	6,0	120
-----------	-----	-----

Література:

1. Горбатова К.К. Фізико-хімічні та біохімічні основи виробництва молочних продуктів / К.К. Горбатова .- Спб: ГІОРД, 2007. - 364 с.
2. ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові. Загальні технічні умови.
3. ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови.
4. Кириченко Л. Товарознавство продовольчих товарів: Опорний конспект лекцій [для студ. вищ. навч. закл.] / Л. Кириченко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. - 90 с.

Г. В.Ніколайчук

Науковий керівник: к.г.н., доц. Барна І.М.

**ДІЯЛЬНІСТЬ ДЕРЖУСТАНОВИ В ГАЛУЗІ
ЗЕМЛЕУСТРОЮ**

Актуальність дослідження. Сьогодні продаж земель сільгосппризначення в Україні заборонений, проте все активніше говорять про те, що дозвіл буде отримано вже цього року. Принаймні, відповідні законопроекти готуються різними депутатськими групами. Нормативна грошова оцінка землі буде впливати на оцінку вартості землі, що у випадку землевласників й землекористувачів є вкрай необхідним і важливим.

У нашій країні суспільні відносини у цій галузі є доволі напруженими, тому підходи до організації нормативної грошової оцінки земель є край актуальним, з одного боку, і доволі складним, з іншого, питанням. Відтак, доцільним є оцінити підходи до реалізації концепції нормативної грошової оцінки землі, чому й присвячена пропонована стаття.

Метою роботи є всебічний аналіз передумов та перспектив реалізації нормативної грошової оцінки землі. Для реалізації поставленої мети визначено наступні завдання: розкрити суть понять «нормативна грошова оцінка землі», «експертна оцінка землі»; проаналізувати сучасний стан суспільних відносин у землекористуванні; встановити особливості запропонованих фахівцям підходів до нормативної грошової оцінки; запропонувати власні практичні підходи.