

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ МОРОЖЕНОГО

Студентка О.Г. Синченко, руководитель Г.И. Алехин

Национальный аэрокосмический университет им. Н.Е. Жуковского «ХАИ»

Анотація. У роботі проведені дослідження, метою яких було визначення органолептичних та основних фізико-хімічних показників відібраних зразків морозива. Дослідження проведені на основі нормативно-технічної документації ДСТУ 4733-2007.

Ключові слова: органолептичні показники, фізико-хімічні показники, нормативно-технічна документація.

Аннотация. В работе проведены исследования, целью которых было определение органолептических и основных физико-химических показателей отобранных образцов мороженого. Исследования проведены на основе нормативно-технической документации ДСТУ 4733-2007.

Ключевые слова: органолептические показатели, физико-химические показатели, нормативно-техническая документация.

Abstract. In this paper we conducted a study whose purpose was to define the basic organoleptic and physico-chemical parameters of samples of ice cream. Investigations were carried out on the basis of technical standards: Of the five selected samples do not meet the three indicators.

Keywords: organoleptic parameters, physico-chemical parameters, specifications and technical documentation.

Одной из самых актуальных проблем на сегодняшний день является проблема здорового питания человека. В организации правильного питания молочным продуктам, в частности, мороженому, учитывая их биологическую ценность, отводится не последняя роль. Пищевая ценность мороженого обусловлена высокой концентрацией в нем молочных белков, полиненасыщенных жирных кислот, наличие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора, необходимых для нормального развития организма. Мороженое не является продуктом первой необходимости, а относится ближе к лакомствам.

Потребление мороженого в Украине составляет около 1,5–2,5 кг на человека в год. Потребители стали уделять больше внимания вопросу натуральности мороженого и подходят со всей тщательностью к анализу списка ингредиентов. На сегодня натуральное сырье заменяется растительными маслами и различными не всегда пищевыми улучшителями, т.к. натуральные молочные жиры обходятся дороже. Поэтому становится всё труднее найти и выбрать более качественное и натуральное мороженое.

В Украине сформировались несколько производителей, которые изготавливают около 90 % всего мороженого, наиболее сильные из них: ТОВ «Ласунка», ВАТ «Житомирський маслозавод «Рудь», «Геркулес», ВАТ «Львівський холодокомбінат» (ТМ «ЛІМО»), Фирма «Ласка», ЗАТ «Хладопром», ТОВ «Елит» (ТМ «Ажур»), ВАТ «Винтер», ТОВ «Айс -Запоріжжя».

Целью исследования (для выявления наиболее качественного производителя) было определение органолептических и основных физико-химических показателей исследуемого мороженого пломбира 19 % «Хладик», пломбира «Белая Бяроза», пломбира «Три ведмеді», пломбира 100 % «Ласка», пломбира ЕСКІМОС «Рудь», которые реализуются в г. Харькове.

Исследования проводились на кафедре химии, экологии и экспертных технологий Национального аэрокосмического университета им. Н.Е.Жуковского «ХАИ».

По результатам органолептической оценки можно сделать следующие выводы: образцы мороженого пломбир «Белая Бяроза» и «Рудь» можно отнести к мороженому отличного качества, потому что они согласно ДСТУ 4733-2007 соответствуют всем органолептическим показателям, а исследуемые образцы «Хладик», «Три ведмеді» и «Ласка» имеют отклонения от требований нормативно-технической документации.

По результатам физико-химической оценки, а именно: содержание сухих веществ, кислотности и количества общего сахара только образцы торговых марок «Белая Бяроза» и «Рудь» показали отличный результат по всем требованиям ДСТУ 4733-2007. Все остальные образцы имели значительные отклонения согласно стандарту, по кислотности показатели почти в три раза превысили норму.

По этим результатам можно сделать вывод, что наиболее качественным производителем мороженого пломбира в Украине, являются торговые марки «Рудь» и «Белая Бяроза».