**Чураєва Н. С., (ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)**

**ДИНАМІКА ЗМІН ЯКОСТІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО 9%-НОЇ ЖИРНОСТІ РІЗНИХ ВИРОБНИКІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ**

Молочна галузь займає важливе місце в економіці будь-якої держави та забезпеченні населення продуктами харчування першої необхідності. Кисломолочні продукти мають велике значення в харчуванні людини завдяки лікувальним і дієтичним властивостям, приємному смаку та легкої засвоюваності.

Кисломолочний сир - це білковий кисломолочний продукт, що виробляється сквашуванням молока чистими культурами молочнокислих бактерій із застосуванням або без застосування хлористого кальцію, сичужного ферменту або пепсину і видаленням частини сироватки.

Метою даної роботи було дослідження динаміки змін якості кисломолочних сирів 9 %-ної жирності, що реалізуються у торговій мережі м. Харкова на момент придбання та під час зберігання.

В результаті досліджень було встановлено їх якість за допомогою органолептичних та фізико-хімічних методів, також були досліджені зміни якості зразків сиру за фізико-хімічними показниками на протязі 7 діб.

Об’єктами досліджень даної роботи були кисломолочні сири 9%-ної жирності, що реалізується в місті Харкові таких торгових марок: «Президент», «Слов’яночка», «Добриня» (в поліпропіленовій упаковці (п/п)), «Добриня» 9%-ної жирності (в поліетиленовій упаковці (п/е)), «Білоцерківський кисломолочний сир».

За результатами товарознавчої експертизи за органолептичними показниками найкращим із усіх досліджуваних зразків був «Білоцерківський кисломолочний сир», так як, цей сир повністю відповідав вимогам ДСТУ: консистенція та зовнішній вигляд без сироватки та без крупинок; смак та запах характерні кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів, що є повністю відповідним.

Інші зразки кисломолочного сиру мали недостатньо виражений або, навпаки, недопустимий смак та запах, а також надмірне виділення сироватки у таких зразках, як «Президент» та «Добриня» п/е, що суттєво вплинуло на їх оцінку.

Встановлено, що на момент придбання показники масової частки вологи досліджуваних зразків кисломолочного сиру знаходились у межах допустимих норм 65-80%, але в одному із зразків «Добриня» п/е була масова частка вологи вище ніж у інших-73,5%, що, у свою чергу, могло призвести до швидкого розвитку мікроорганізмів та плісеневих грибів.

Дослідження масової частки вологи по закінченню терміну придатності показало, що при зберіганні на масову частку вологи вплинуло пакування продукту, тому що зразки зберігалися в негерметичних упаковках, що призвело до зменшення вмісту вологи, але показник по закінченню терміну придатності все одно залишився у межах допустимих норм. Найбільшим змінам піддався сир «Добриня» п/п, його масова частки вологи становила до зберігання 72,4%, а після-69,7%, тому зміни відбулися на 2,7%.

Дослідження масової частки титрованих кислот показали, що показник знаходився в межах Т, згідно з ДСТУ. На момент придбання170-250 найменшу кислотність мав зразок №1 Т,«Президент», вона становила 174,7 найбільшою кислотністю володів зразок №3 «Добриня» п/п. Його кислотність Т, це зумовлено тим, щостановила 197,3 він мав короткі строки зберігання і тим самим швидше набував кислоти.

По закінченню терміну придатності найбільше змінився показник кислотності в сирі «Добриня» з п/п пакуванням, що становить Т, за рахунок розвитку молочнокислих211,3 бактерій.

Результати дослідження ненормованого показника активної кислотності (рН) на момент придбання кисломолочного сиру знаходився в інтервалі від 4,4 до 4,9, що точно вказувало на наявність в сирі кислого середовища.

Дослідження після строку придатності показали, що відбулися зміни й активна кислотність стала меншою, ніж була на момент придбання. Це відбувалося за рахунок того, що продукт набував змін за рахунок біохімічних процесів розпаду білкових компонентів, що відбувалися при зберіганні сиру.

Отже, можна зробити висновок, що на момент придбання по органолептичним і фізико-хімічним показникам зразки відповідали вимогам ДСТУ 4554:2006, але після зберігання всі зразки набули змін якісних характеристик.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Робота виконана під керівництвом к.с./г.н., доц. Бачинської Я. О.