

# Аналіз якості української молочної продукції різної цінової категорії



# Актуальність:

Багато українських споживачів обирають дорожчі молочні товари, вважаючи їх кориснішими для здоров'я. Однак переважна більшість намагається зекономити, купляючи дешевші молочні вироби. Але чи варто переплачувати за неякісні продукти, або, навпаки, економити на власному здоров'ї? Тож питання аналізу якості української молочної продукції та можливість порівняння отриманих результатів із вартістю даного товару і надає актуальності обраній нами темі.



## Об'єкт:

молочні продукти українського виробництва різної вартості.

## Предмет:

якість українських молочних виробів та їх залежність від цінової категорії.



# Перше завдання

За фізико-хімічними, санітарно-гігієнічними та мікробіологічними показниками якості молоко розподіляють на три ґатунки: вищий, перший та другий згідно з вимогами, що вказані у ДСТУ 3662-97.

В цілому за останній час стандарти якості виробництва молочної продукції в Україні значно наблизились до європейських, однак через низку несприятливих умов, виробники не притримуються норм та вимог щодо якості харчових товарів.



# Основні терміни та поняття

Фальсифікація - вчинене з корисливих мотивів підроблення чогось, зміна вигляду або ж властивостей предмету і надання йому такого зовнішнього вигляду, що не відповідає його справжній суті.

Державні стандарти України (ДСТУ) — стандарти, розроблені відповідно до чинного законодавства України, що встановлюють для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів

Якість продукції — це сукупність властивостей продукції, яку обумовлюють її придатність, задовольнити певні потреби відповідно до призначення.

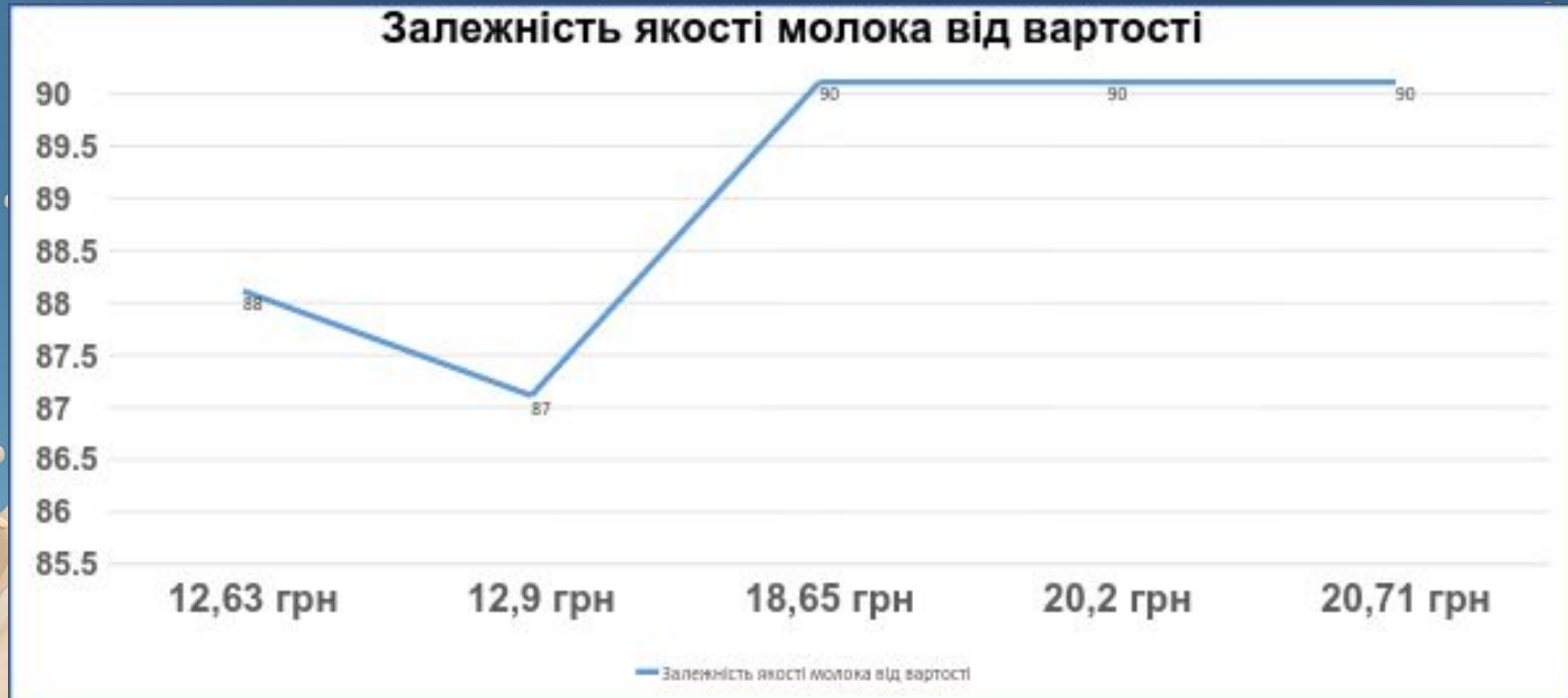
Якість продукції є основою конкурентоспроможності товару.

# Перше завдання

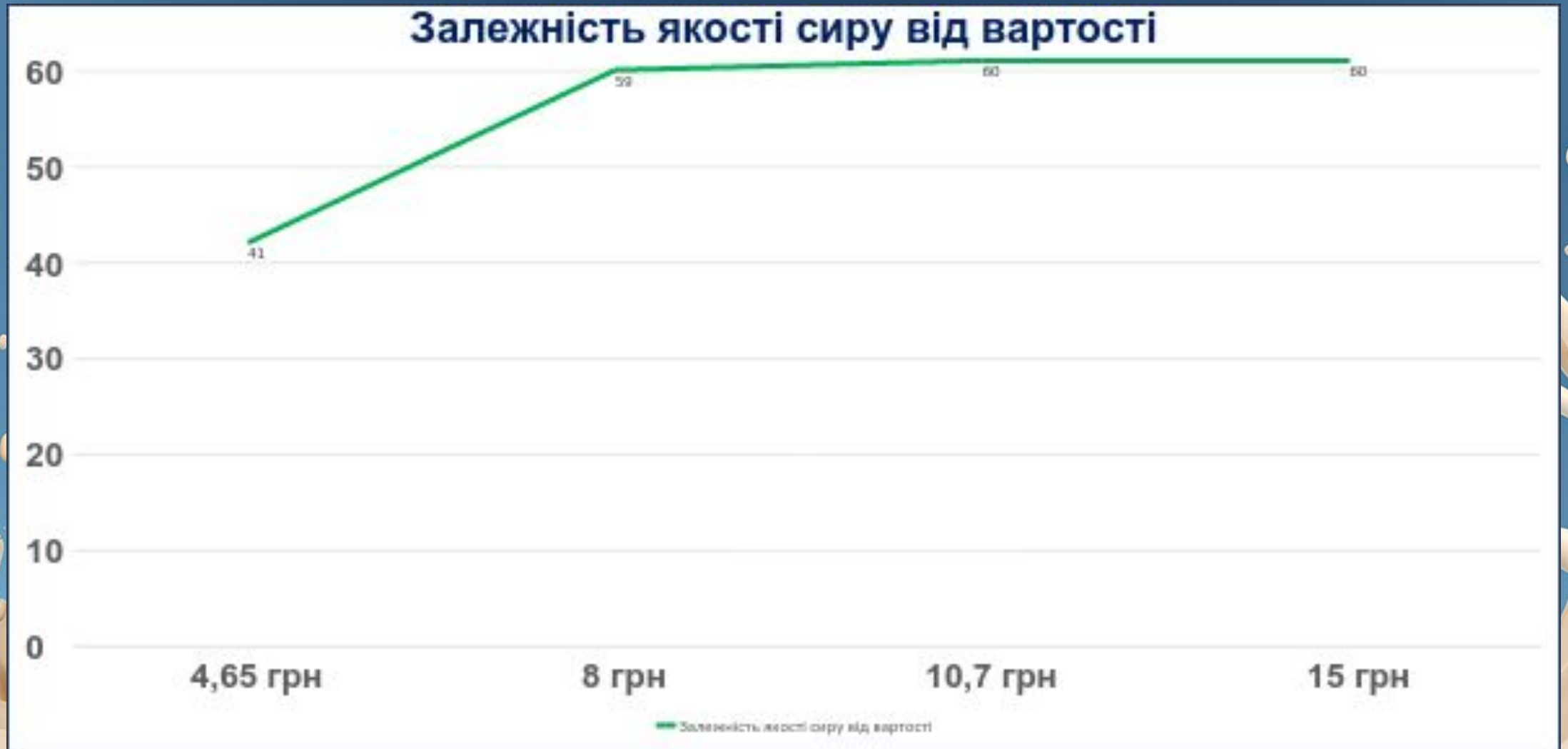
Назва показника якості, одиниця вимірювання	Норма для вищого ґатунку	Норма для першого ґатунку	Норма для другого ґатунку
Кислотність, °Т	16-17	<19	<20
Ступінь чистоти за еталоном, група	I	II	III
Загальне бактеріальне обсіменіння, тис./см <sup>3</sup>	<300	<500	<3000
Температура, °С	<8	<10	<10
Масова частка сухих речовин, %	>11,8	>11,5	>10,6
Кількість соматичних клітин, тис./см <sup>3</sup>	<400	<600	<800

# Третє завдання

Тож як висновок можна сказати, що обираючи молочну продукцію не слід дивитися на її вартість та переплачувати за товар такої ж якості, що і не дорогий продукт.



# Третє завдання





## Четверте завдання

### Тож як саме обрати якісне молоко?

- ✓ *Колір має бути білий, влітку – з жовтуватим відтінком. В топленого і стерилізованого молока колір – кремовий.*
- ✓ *У пряженому і стерилізованому молоці підвищеної жирності не повинно бути відстою вершків. При порушенні технологій і умов зберігання консистенція молока може бути пластівцевидною з утворенням рихлого білкового осаду.*
- ✓ *Молоко з додаванням води дає біля стінок посуду широке синювате кільце, на нігті не утворює опуклої краплі (вона розпливається). Якщо в ньому є ще й тверді домішки, такі як мука, крейда, поташ та інші, то на нігті залишається осад.*

Як обрати якісний сир та перевірити його у домашніх умовах?

- ✓ *Поверхня сиру не повинна бути вологою або надмірно сухою і потрісканою. Хороший сир злегка пружинить при натисканні. На розрізі повинен бути однорідним, з рівномірним жовтуватим кольором і акуратними вічками.*
- ✓ *Колір сиру залежить від його сорту. У будь-якому випадку - він повинен бути однорідним, рівномірним і природним. Будь-які плями є сигналом того, що такий сир не варто вживати в їжу. Ще один важливий крок при виборі сиру - це оцінка його запаху. Свіжий і якісний сир має приємний молочним ароматом, без сторонніх запахів.*

# Висновки:

- ✓ на жаль переважна більшість молочних виробів вітчизняного виробництва фальсифіковані задля збільшення терміну зберігання, зниження собівартості товару та приховання недоліків виробництва. Ці дії не мають великого негативного впливу на здоров'я, але значно зменшують корисність продукту та його поживну цінність;
- ✓ молочна продукція українського виробництва за хімічними показниками відповідає стандартам якості та як і за органолептичною оцінкою не залежить від вартості продукту. Ймовірність можливої неякості плавленого сиру низької цінової категорії повністю підтвердилася експериментальним методом;

# Висновки:

ФІРМА	ЦІНА (ГРН)	ПАКУВАННЯ	КОЛІР	СМАК	ДЕФЕКТИ	КОНСИСТЕНЦІЯ	ГУСТИНА	НАЯВН. СОДИ	НАЯВН. БОРОШНА	СВІЖІСТЬ	ЗАГАЛЬНИЙ БАЛ
"Ферма"	20,71	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	90/90
"Premiale"	18,65	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	90 /90
"Повна чаша"	12,9	8/10	10/10	9/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	87 /90
"Яготинське"	12,63	8/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	88 /90
"На"				10/10							
ФІРМА	ЦІНА (ГРН)	ПАКУВАННЯ	КОЛІР	СМАК	ДЕФЕКТИ	КОНСИСТЕНЦІЯ	ФАЛЬСИФІКАЦІЯ КРОХМАЛЕМ	ЗАГАЛЬНИЙ БАЛ			
"Комо" – твердий сир	15	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	60/60			
"Вигідна ціна завжди" – твердий сир	8	10/10	10/10	9/10	10/10	10/10	10/10	59/60			
"Тульчинка"– твердий сир	10,7	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	10/10	60/60			
"Вигідна ціна завжди" – плавлений сир	4,65	10/10	7/10	7/10	10/10	5/10	2/10	41/60			



# Висновки:

- ✓ обираючи молочну продукцію не слід дивитися на її вартість та переплачувати за товар такої ж якості, що і не дорогий продукт;
- ✓ обираючи молочний виріб слід уважно подивитися на його зовнішній вигляд та щільність пакування. Якість молока або сиру можна перевірити у домашніх умовах та надалі користуватися отриманими результатами.

Тож ми спростували поставлену гіпотезу та встановили, що не слід переплачувати за молочний виріб відомої торгової марки, краще придбати продукт перевіреного виробника.