

МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ

ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

УДК 637.142.2:640.43/.45:006.015.5

Христина Таранухa
студентка 4 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Науковий керівник: Хромова Мар'яна
к.вет.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

ОРГАНОЛЕПТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОЛОКА НЕЗБИРАНОГО ЗГУЩЕНОГО З ЦУКРОМ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Виробництво молочних консервів є найбільш індустріальною галуззю молочної промисловості. Консервування молока, вершків та інших молочних продуктів проводять з метою збільшення строку зберігання і розширення асортименту [2]. Споживач цінує згущене молоко за те, що це молоко. Адже згущені молочні консерви мають високу харчову цінність завдяки великому вмісту повноцінного білка, що легко засвоюється, молочного жиру та комплексу мінеральних речовин. Крім того, це виробництво є практично безвідходним, а тому залишається привабливим для промисловості [4].

На формування споживчих властивостей згущених молочних продуктів, впливають якість сировини та технологія приготування Основною сировиною є молоко, вершки і цукор; допоміжною кава, цикорій, кавові напої, какао [1]. Актуальність даної теми полягає у нагальній потребі провести моніторинг асортименту та порівняльну оцінку якості молока незбираного згущеного з цукром, адже сьогодні промисловість пропонує нам різні марки даного продукту, які відрізняються органолептичними властивостями, технологією виготовлення, складом. Останнім часом все частіше молоко незбиране згущене з цукром фальсифікують шляхом додавання різноманітних добавок – від пальмової олії та інших рослинних жирів до антибіотиків, які додають, щоб продовжити термін зберігання та зекономити на сировині. З метою оцінки якості молока незбираного згущеного з цукром були обрані чотири зразки продукту таких виробників: зразок №1 – Молоко згущене Metro Chef незбиране з цукром 8.5%, ТМ «Metro

Chef (Україна); зразок №2 – Молоко незбиране згущене з цукром, ТМ «Первомайськ» (Україна); зразок №3 – Молоко незбиране згущене з цукром, ТМ «АТБ» (Україна); зразок №4 – Молоко незбиране згущене з цукром, ТМ «Ічня» (Україна). Дослідження здійснювали на кафедрі Готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського за стандартними методиками з використанням відповідного обладнання. Органолептичні дослідження розпочинаються із огляду стану споживчої тари. Аналізу підлягають цілісність паперової етикетки, зміст маркування та герметичність банки. Окрему увагу приділяють виявленню критичних дефектів: фізичної деформації корпусу чи кришки, ознаки корозії (іржавих плям) та порушень цілісності зварних швів. Органолептичний аналіз продукту включає оцінку смакових якостей, запаху, кольору та консистенції. Випробування проводять при температурі об'єкта 15-20°С. Залежно від мети аналізу та специфіки споживання, продукт тестують у нерозведеному або відновленому стані [3]. В результаті дослідження з'ясували, що ТМ «Первомайськ» та ТМ «АТБ» відповідають вимогам ДСТУ 4274:2003 «Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови» та отримали оцінку «Відмінно». Зразок ТМ «Metro Chef» отримав оцінку «Добре», оскільки у нього була дещо рідка консистенція, а зразок ТМ «Ічня» виявився найгіршим, оскільки не відповідав вимогам за органолептичними показниками та отримав оцінку задовільно.

Ключові слова: сир, бринза, органолептичні показники, оцінка якості

Список використаних джерел:

1. Головко М. П., Власенко І.Г., Головко Т. М., Семко Т. В. Т38 Технологія молока та молочних продуктів з елементам НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 304 с.
2. Бирта Г., Бургу Ю. Товарознавство продовольчих товарів. Спецкурс. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 424 с.
3. ДСТУ 4274:2003 «Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови».
4. Зубченко В. В. Якість молока як основний чинник забезпечення конкурентоспроможності продукції. *Вісник аграрної науки*. 2011. № 4. С. 79–81.