

СИР ТА СИРНІ ПРОДУКТИ: РІЗНІ ТА СПІЛЬНІ ОЗНАКИ

¹Київський національний торговельно-економічний університет

²Вінницький національний технічний університет

Анотація

Досліджено споживні властивості сиру та молокомісних сирних продуктів. Встановлено, що органолептичні показники якості (зовнішній вигляд, запах, рисунок на розрізі, консистенція) не є визначальними критеріями ідентифікації належності продукту до групи сирів чи сирних продуктів. Лише відсутність молочного післясмаку у сирному продукті можна вважати ідентифікаційною ознакою.

Ключові слова: сир, сирний продукт, якість, критерій ідентифікації

Abstract

The consumer properties of cheese and milk-containing cheese products have been studied. It is established that organoleptic quality indicators (appearance, smell, cross-sectional pattern, consistency) are not determining criteria for identifying the product belonging to the group of cheeses or cheese products. Only the absence of milk aftertaste in cheese products can be considered an identifying feature.

Keywords: cheese, cheese product, quality, identification criterion

Вступ

Визначальною тенденцією на ринку сирів в Україні протягом останніх років є суттєве підвищення цін на молоко-сировину та як наслідок – вироблену продукцію. Виробництво сирів в Україні здійснюють понад 150 підприємств, які виробляють кисломолочні, тверді, м'які, розсільні, плавлені сири та молокомісні сирні продукти.

Вітчизняні виробники, враховуючи проблеми сировинного ринку, розширюють асортимент продукції шляхом виробництва сирних продуктів, в яких частина молочного жиру замінюється рослинними жирами, молочних білків – соєвими. Попит на молокомісні сирні продукти детерміновано переважно невисокою купівельною спроможністю населення. Разом з цим результати перевірок якості харчових продуктів засвідчують недобросовісність окремих виробників щодо використання при виробництві сирів замінників молочного жиру, що є неприпустимим. Загальна сума штрафів, накладена Антимонопольним комітетом України на недобросовісних виробників молочної продукції у 2020 році, перевищує 140 млн. грн. [1].

Наразі в парламенті на розгляді знаходиться законопроект «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів, що імітують молоко та молочні продукти», який врегульовуватиме продаж якісних молочних товарів та продуктів, які їх імітують [2]. В інтересах споживачів до обов'язкових вимог щодо надання достовірної інформації на маркуванні додатково вводиться вимога й щодо розміщення молочних продуктів окремо від імітаційних.

Результати дослідження

Проблема масштабної фальсифікації молочної продукції призвела до того, що протягом останніх років в Україні спостерігається значне зменшення споживання молочних продуктів на внутрішньому ринку, яке не перевищує 50% фізіологічної потреби людини. Така тенденція для країни з високорозвинутим сільськогосподарським виробництвом є недопустимою.

Об'єкт дослідження – сир (групи Б) та сирний продукт вітчизняного виробництва (рис. 1).

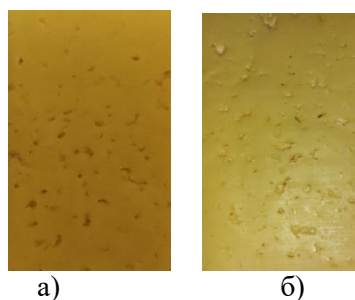


Рис. 1. Об'єкт дослідження: а) сир, б) сирний продукт

Оцінку якості проводили за органолептичними показниками: зовнішній вигляд - 0,5 балів, колір тіста - 1 бал, рисунок на розрізі - 1 бал, смак і запах -5 балів, консистенція- 2,5 бали.

Встановлено, що за зовнішнім виглядом і рисунком досліджуваний сир та сирний продукт не відрізняються (див. рис 1), проте відрізняються за кольором, запахом та консистенцією, суттєві відмінності є у смаку (табл. 1),.

Таблиця 1. Органолептична оцінка сиру та сирного продукту

Показники	Сир	Сирний продукт
Зовнішній вигляд	Чиста поверхня, рівна без будь-яких пошкоджень	
Бали	0,5	0,5
Колір	Однорідний за всією масою, світло-жовтий	Однорідний за всією масою, білувато-жовтуватий з сіруватим відтінком
Бали	1,0	0,7
Рисунок на розрізі	Вічка неправильної, вуглуватої та щілиноподібної форми	
Бали	1,0	1,0
Смак і запах	Помірно виражений сирний, молочний, злегка кислуватий	Невиражений, пустий
Бали	4,3	1,5
Консистенція	Пластична, ніжна, тісто однорідне	Пластична, тісто однорідне, крихка на зломі
Бали	2,5	1,5
Загальний бал	9,3	5,2

Колір сиру для найменування, заявленого виробником, є характерний світло-жовтий. Сирний продукт має білий колір з жовтувато-сіруватим відтінком. Використання цього показника як критерію ідентифікації продукту є недоцільним, оскільки технологією обох продуктів передбачена можливість використання харчових барвників.

Консистенцію оцінювали комплексно: натискаючи на кусочок, згинаючи, розтираючи між вказівним і великим пальцями та розжовуючи. При розжовуванні, натисканні, розтиранні зразків суттєвих відмінностей консистенції не виявлено. Це свідчить про використання на підприємстві з виробництва сирного продукту сучасних технологій, які забезпечують отримання бажаної консистенції продукту. Проте визначаючи консистенцію згинанням встановлено, що у місці згинання сиру тріщина не утворюється після неодноразового згинання, а сирному продукті – утворилась після першого згинання (рис.2).

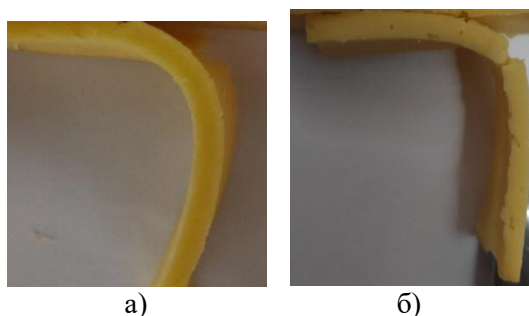


Рис. 2. Консистенція сиру та сирного продукту а) сир, б) сирний продукт

Після розтирання сиру перед визначенням смаку та запаху аналізували залишковий запах на подушечках пальців: у сирі він був кисломолочний, сирний, у сирному продукті – запах салістий, без характерних для молочної продукції відтінків. Нівелювати ці відмінності також можна використанням ароматизаторів. Тому і цей показник не може слугувати критерієм ідентифікації.

Результати дослідження смаку та запаху підтвердили різочі відмінності продуктів. Для сирного продукту характерний пустий невиражений смак, відсутність післясмаку. Саме ці органолептичні показники можуть слугувати критеріями ідентифікації продуктів.

Впродовж двох діб зберігання сиру за однакових умов при температурі навколишнього середовища встановлено однакові зміни зовнішнього вигляду сиру і сирного продукту: ущільнення поверхні, зміна кольору до більш насиченого, поява на поверхні жирового блиску.

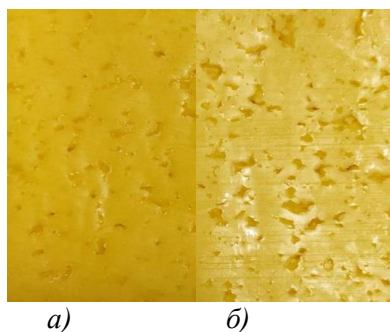


Рис. 3. Зовнішній вигляд після 2 діб зберігання: а - сир, б – сирний продукт

Висновки

Органолептичні показники якості не є визначальними критеріями ідентифікації належності продукту до групи сирів чи сирних продуктів. Пересічний споживач без детального аналізу маркування, яке іноді складно прочитати на пакуванні, за зовнішніми ознаками не може ідентифікувати продукцію. Тому питання щодо розмежування місць в торговельному залі для реалізації молочних та молоковмісних продуктів є обґрунтованим та своєчасним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Українські молокозаводи оштрафовані на 111 млн. грн. за підроблення сиру та масла: перелік. URL: <https://www.epravda.com.ua/news/2020/12/10/669059/> – (дата звернення: 18.01.2021).
2. У парламенті пропонують розмежовувати справжні молочні продукти та їх імітацію — законопроект. URL: <http://milkua.info/uk/post/u-parlamentu-proponuut-rozmezovuvati-spravzni-molocni-produkti-ta-ih-imitaciju-zakonoproekt> – (дата звернення: 06.01.2021).

Белінська Світлана Омелянівна - д-р техн. наук, професор кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю, Київський національний торговельно-економічний університет, Київ, belinskas@ukr.net

Мороз Олена Омелянівна - д-р екон. наук, завідувач кафедри підприємництва, логістики та менеджменту, Вінницький національний технічний університет, Вінниця

Бубенко Марина Миколаївна - студентка групи 21, факультет торгівлі та маркетингу, Київський національний торговельно-економічний університет, Київ

Belinska Svitlana O. - Dr. Tech. Sciences, Professor of Commodity Science, Safety and Quality Management Kyiv National University of Trade and Economics, Kyiv

Moroz Olena O. - Dr. Econ. Sciences, Head of the Department of Entrepreneurship, Logistics and Management, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia

Bubenko Maryna M. - Faculty of trade and marketing, Kyiv National University of Trade and Economics, Kyiv