

## ОЦІНКА ЯКОСТІ МАСЛА ВЕРШКОВОГО

Голуб Д.Р., студ. гр. ПТТ-181, Денисенко Т.М., к.т.н., доцент  
Чернігівський національний технологічний університет

Вершкове масло — високожирний харчовий продукт, який виготовляється із вершків молока. Висока харчова та біологічна цінність вершкового масла обумовлена не лише великим вмістом молочного жиру, а й наявністю в складі масла речовин, супутніх жирам, які належать до біологічно активних. Це перш за все жиророзчинні вітаміни – А, Д, Е, а також лецитин, холестерин та ін.

Неможливо зараз уявити жоден магазин, ринок або супермаркет, де б не було представлено широкий асортимент цього важливого продукту харчування. І через те, що вершкове масло є продуктом, який переважна більшість населення вживає щоденно, особливо важливим є надання повної та вичерпної його характеристики, оцінки споживної цінності та визначення якості, що і є основною метою даної роботи.

Об'єктом дослідження є група солодковершкового масла, оскільки масло з таким рівнем вмісту жиру є найбільш широко представленим у торговельній мережі. Для проведення оцінювання якості масла було відібрано в торговельній мережі м. Чернігова зразки масла таких торгових марок: масло солодковершкове селянське ТМ «Ферма», 73% жиру; масло солодковершкове селянське ТМ «Пан Коцький», 73% жиру; і за даними маркування було вивчено особливості складу досліджуваних зразків.

Всі зразки виготовлені по Державному стандарту України 4399:2005, ні на жодному з них немає згадки про рослинні жири. З'ясували, що в назвах більшості масел присутнє слово “солодковершкове”. Це означає, що масло виробляється зі свіжих (солодких) незаквашених вершків.

Під час органолептичної оцінки спочатку визначали зовнішній вигляд, стан споживчої тари (правильність упакування і маркування), консистенцію, колір, смак та запах. Під час оцінки якості видів масла, органолептичну оцінку проводили у відповідності з ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове. Технічні умови».

На кожен одиницю масла в споживчій тарі наносять маркування з такими чіткими позначками:

- назва та адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності);
- номер телефону, адреса;
- повна назва масла (торгова марка та власна назва за наявності);
- склад масла в порядку переваги складників, зокрема харчових додатків, що використовувалися під час його виробництва;

– кінцева дата споживання «Вжити до ...» або дата виробництва і кінцевий термін придатності до споживання; умови зберігання;

- маса нетто (г, кг);
- інформаційні дані про харчову й енергетичну цінність 100 г продукту;
- штрих-код EAN, згідно з ДСТУ3147;
- номер стандарту.

Повна назва масла за розміром літер повинна бути не менш як удвічі більша за іншу інформацію.

Під час огляду масла визначили стан споживчої тари. Масло упаковане в еколін та кашировану фольгу. Упаковка була щільною, без пошкоджень. Маркування нанесено безпосередньо на упаковку українською мовою. Маркування масла всіх торгових марок відповідало вимогам ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове. Технічні умови» і мало всі необхідні позначення.

При дослідженні відхилення маси нетто встановлено, що відхилення ваги від норм стандарту було в маслі ТМ Ферма.

Колір визначають після застигання розплавленого масла, налитого в пробірку з безбарвного скла, а однорідність кольору - на поперечному розрізі бруска. Дослідивши зразки вершкового масла органолептичним методом можна зробити висновок, що масло обох торгових марок мало світло-жовтий колір, однорідний по всій масі.

Консистенцію визначають при температурі 10-12°C, натискаючи на масло пальцем. Консистенція обох зразків масла щільна, однорідна, поверхня масла на розрізі блискуча, суха.

Смак і запах – повинен бути чистий, без сторонніх запахів і присмаків, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації для солодковершкового масла.

Всі зразки масла мали виражений запах пастеризованих вершків, без сторонніх запахів. Смак - чистий, вершковий, з присмаком пастеризації.

З фізико-хімічних показників у вершковому маслі визначають масову частку вологи, кислотність масла, кислотність плазми та термостійкість масла.

У харчових продуктах визначення кислотності дуже важливе, бо від цього залежить не тільки смак, але й показники свіжості та якості продукту. Кислотність відображається в градусах Тернера (Т°), що означає кількість мл 0,1 н. розчину лугу NaOH, необхідного для знешкодження кислот, які знаходяться в 100 мл продукту.

Плазма вершкового масла - це колоїдний розчин білків молока, розчин лактози, мінеральних солей, молочної кислоти (безжировий залишок).

Титрована кислотність, або рН плазми для солодко вершкового масла повинна бути не більше ніж 23 °Т, або рН не менше ніж 6,25.

Кислотність плазми у зразку масла ТМ «Пан Коцький» перевищує вимоги стандартів. А середнє значення показників кислотності плазми другого зразка, ТМ «Ферма», повністю відповідає нормам стандартів.

Кислотність масла або кислотність жирової фази Кеттстофера у вершковому маслі повинна бути не більше 2,5°К (Кеттстофера). В результаті проведених досліджень було виявлено, що даний показник перевищує вимоги у зразку масла ТМ «Ферма».

Визначення масової частки вологи в маслі проводили прискореним методом у відповідності з ГОСТ 3626 – 73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества». Більший показник масової частки вологи у масла ТМ «Ферма».

Температура плавлення обох зразків масла становить 33°С.

Проба на термостійкість основана на принципі визначення спроможності масла зберігати форму при підвищених температурах (30°С). Масло є термостійким, якщо термостійкість близька до 1. Шкала оцінки термостійкості масла: хороша – 1,00 – 0,86; задовільна – 0,85 – 0,70; незадовільна – менше 0,70. Термостійкість всіх зразків за шкалою оцінки термостійкості є хорошою.

В маслі ТМ «Пан Коцький» було виявлено одне порушення вимог стандартів щодо кислотності плазми, але за іншими показниками масло даної марки відповідає вимогам нормативних документів.

В маслі ТМ «Ферма» було виявлено порушення вимог щодо кислотності масла та масової частки вологи, тому за цими показниками масло даної марки не відповідає вимогам нормативних документів.

Таким чином, з двох перевічених зразків вершкового масла жоден зразок не відповідає вимогам нормативно-правових актів України.

#### Список використаних джерел

1. Масло вершкове. Технічні умови : ДСТУ 4399:2005.— К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с.

УДК 687.54: 658.114.25

### ОСОБЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ САЛОНУ З МАНИКЮРУ

**Гриценко Т.А.**, студ. Гр. МПТп-181

Науковий керівник: **Соломаха І.В.**, к.е.н., доцент

*Чернігівський національний технологічний університет*

Сфера краси – це вид діяльності, який в наш час потрібний в будь-яку пору року. На основі цього багато підприємців серйозно замислюються як створити салон з манікюру і який стартовий капітал необхідний.

Всі жінки хочуть виглядати бездоганно, тому вони готові витратити свій час і гроші на свій зовнішній вигляд. Гарні та доглянуті руки – це візитна картка жінки, тому салони з манікюру мають велику популярність і не мають проблеми в нестачі клієнтів. В наш час зростає потреба в манікюрі та педикюрі не тільки для жінок, а й для чоловіків. Данна сфера є досить популярним видом послуг, тому конкуренція в сфері краси розвивається досить жорстко і швидко.

Для відкриття салону з манікюру потрібно скласти бізнес-план та провести аналіз ринку з надання послуг з манікюру.

Жінки в наш час не дивлячись на кризу витрачають свої кошти на свою красу, тому швидше за все цей бізнес буде мати успіх [1].

Щоб займатися наданням послуг з манікюру потрібно зареєструвати суб'єкта підприємницької діяльності у формі фізичної особи підприємця (ФОП). Також необхідно обрати систему оподаткування, це може бути:

- 1) спрощена система оподаткування із сплатою єдиного податку (ЄП);
- 2) загальна система оподаткування із сплатою ПДФО.

Для цього досить звернутися до Податкової інспекції та подати заявку, необхідні документи і сплатити державне мито.

Необхідний перелік документів для відкриття салону з манікюру:

- виписка з державного реєстру фізичної особи підприємця;
- дозвіл пожежної інспекції;
- дозвіл СЕС;
- отримання дозволу на відкриття пункту з надання послуг;
- реєстрація в податковій інспекції.

При виникненні проблеми при оформленні документів, можна звернутися то фахівців, які в короткі терміни зможуть знайти рішення ваших питань [4].