

УДК 65.018:637.1

Гуменюк Т. М., студентка ОКР «Магістр» спеціальності «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва»,

Науковий керівник – Вербельчук С. П., кандидат с.-г. наук, доцент

Житомирський національний агроекологічний університет, м. Житомир, Україна

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВИРОБНИЦТВА СМЕТАНИ

Будь-яка технологія, в тому числі і технологія виробництва сметани, повинна враховувати склад і властивості використовуваної сировини.

Україна – це регіон зі специфічними кліматом та умовами утримання і годівлі великої рогатої худоби. Це обумовлює, відповідно, специфічний склад молока та молочного жиру, зокрема. Тому, технологія виробництва сметани повинна базуватися на конкретних показниках складу і властивостей, характерних для молочного жиру в Україні.

Сметана – високожирний кисломолочний продукт. Технологія виготовлення сметани має певні особливості, на які потрібно звертати увагу, щоб забезпечити високі якісні показники продукту.

Однією з основних складових конкурентоспроможності продукції є її якісні показники, які повинні забезпечувати оптимальний рівень якості продукції, сприяти адаптації системи якості до вимог зовнішнього середовища, що швидко змінюються.

Мета досліджень полягала у вивченні технології виробництва сметани різної жирності та зробити оцінку якості готового продукту.

Важливим показником діяльності промислових підприємств є якість продукції. Її підвищення одна з форм конкурентної боротьби, завоювання та утримання позицій на ринку. Високий рівень якості продукції сприяє підвищенню попиту на продукцію і збільшенню суми прибутку не тільки за рахунок об'єму продаж, але і за рахунок більш високих цін.

На сьогоднішній день у практичну діяльність молокопереробних підприємств впроваджено національний стандарт ДСТУ 4418:2005 «Сметана». Технічні умови». Даний стандарт розроблено з метою підвищення якості сметани та вимог до показників безпеки, які гарантують безпечність для людей і охорону довкілля, розширення асортименту, забезпечення рівноправних конкурентних умов на внутрішньому ринку України для вітчизняної та закордонної продукції. Крім того цей стандарт містить посилання на велику кількість нормативних документів, серед яких слід виділити: ДСТУ 2212:2003 Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять; ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.

Якість сметани визначається трьома основними факторами: технологічними, реалізацій та управлінськими.

Початковою причиною виникнення дефектів сметани є недоброякісна сировина та порушення технології виготовлення, то на першому етапі виділено усі фактори, що впливають на технологію виготовлення. Це такі групи факторів як якість сировини (молока) та виробничі фактори.

До факторів якості сировини відносимо: санітарно-гігієнічні умови утримання корів, механізація технологічних процесів, фактори годівлі, систему доїння та первинної обробки молока, тривалість перевезення молока та його

приймання. А серед виробничих факторів виділимо: технологію виготовлення сметани; приймання та охолодження сировини; сепарування молока; нормалізація вершків; гомогенізація вершків; охолодження вершків; заквашування та сквашування вершків; фасування, упакування та маркування сметани; охолодження та визрівання; зберігання сметани.

Звичайно на якість сметани впливають умови реалізації в торговельну мережу: наявність спеціалізованого транспорту та холодильного обладнання, умови збуту, тривалість перевезення та реалізації сметани, ціна реалізації, віддаль перевезень.

При визначенні якості сметани враховують стан споживчої і транспортної тари, стан маркування, органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Органолептичні показники у сметани – це її консистенція і зовнішній вигляд, колір, смак і запах. Консистенція сметани повинна бути однорідною, в міру густою. Вигляд продукту глянцевиий. Допускається недостатньо густа, трохи в'язка консистенція і наявність окремих бульбашок повітря. Колір сметани – білий з кремовим відтінком.

Причиною виникнення дефектів сметани є недоброякісна сировина (молоко, добавки), порушення технології виготовлення, недотримання умов і строків зберігання.

Найбільш поширеним дефектом консистенції сметани є виділення сироватки. Це наслідок використання недоброякісного молока і вершків, переквашування, порушення строку зберігання продукції, різких поштовхів при її транспортуванні і реалізації.

Необхідно звертати увагу на дотримання умов транспортування та зберігання сметани, оскільки при їх недотриманні в продукті формується багато вад. Зокрема це підвищена кислотність, відділення сироватки, рідка консистенція, сторонні смакові якості, погіршення мікробіологічних показників

Забезпечити високу якість сметани можливо лише при системному забезпеченні управління якістю сметани та дотримання всіх етапів технології виготовлення продукції.

Тому, вирішення цієї проблеми стає дуже актуальним. Організація системи управління якістю виробленої сировини на всіх етапах руху молока «виробництво – переробка – торгівля – споживання» дозволить суттєво покращити ситуацію у молокопереробній галузі України та підвищити економічну ефективність господарської діяльності усіх його учасників.

УДК 636.5.034:544.723.214

Гулько М. А., студент V курсу спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»,

Науковий керівник – Пустова Н. В., кандидат с.-г. наук, доцент

Подільський державний аграрно-технічний університет, м. Кам'янець-Подільський, Україна

УТИЛІЗАЦІЯ ПТАШИНОГО ПОСЛІДУ

Утилізація відходів птахофабрик із значним поголів'ям є важливим етапом екологічної безпеки країни. Птахівницькі комплекси можуть забезпечувати