

ВПЛИВ ПАКУВАННЯ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ СИРУ КАМАМБЕР ВПРОДОВЖ ЗБЕРІГАННЯ

Янчик М.В., Кійко В.В., Шиганова А.Ю.

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

mariia_ianchuk@ukr.net

Молочні продукти на українському ринку представлені в досить широкому асортименті. Значною популярністю серед сучасних споживачів користується сир камамбер. Він відноситься до групи м'яких сирів, які виготовляють із пастеризованого коров'ячого молока, зсіданням під дією молокозсідальних ферментів і закваски (заквашувального препарату) з подальшим обробленням.

Метою даної роботи було визначення впливу різних видів пакування сиру камамбер при рекомендованих умовах і термінах зберігання на зміну органолептичних властивостей продукту.

Для аналізу нами було обрано два об'єкти дослідження: сир камамбер ТМ «Добряна», виробник філія «Менський сир» (Україна), маса нетто 0,2 кг; сир камамбер ТМ «Mlekovita» (Польща), маса нетто 0,2 кг.

Сир зберігали в таких видах пакування:

1. Спожиткове пакування від виробника каширована фольга;
2. Пластиковий контейнер;
3. Алюмінієва харчова фольга;
4. Пергаментний харчовий папір.

Зберігання та дослідження якості сиру камамбер проводили в лабораторії кафедри експертизи харчових продуктів ННІХТ НУХТ в умовах холодильної камери при температурі $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ і відносної вологості повітря 80%.

Органолептичну оцінку проводили експертним методом за розробленою бальною шкалою. Для зручності нами було обрано 5-ти бальову шкалу, яку було розроблено з врахуванням вимог стандарту та дефектів, поява яких може бути спричинена порушенням умов зберігання.

Оцінку показників якості зразків сиру камамбер контролювали на 10-ту, 15-ту та 25 добу зберігання у різному пакуванні

Аналіз отриманих результатів свідчить на те, що різні види пакування мають суттєвий вплив на показників якості сиру в процесі його зберігання при рекомендованих режимах. Зміни, які відбувалися в обох зразках сиру є ідентичними незалежно від виробника, однак в сирі польського виробництва органолептичні показники якості погіршувалися дещо повільніше, порівняно зі зразком вітчизняного виробництва.

Найбільш невдалим варіантом пакування визначено пергаментний папір та пластиковий контейнер. У пергаментному папері вже на 9-ту добу зберігання відбувається суттєве зниження вологи, що негативно відображається на всіх органолептичних показниках: консистенція стає більш щільною, змінюється колір, погіршуються смако-ароматичні характеристики. При подальшому зберіганні дані процеси тільки посилюються і вже на 25 добу сир майже повністю втрачає свою доброякісність. Слід також відмітити, що пергаментний папір, яким був обгорнутий зразок сиру постійно перебував у вологому стані, що пояснюється випаровуванням вологи з сиру і стрімкою її втратою, оскільки папір має гарну пропускну здатність, відповідно процес зневоднення відбувається швидко, що в свою чергу негативно впливає і на органолептичні показники.

В результаті проведених досліджень було встановлено, що пакування, яке пропонує виробник є найбільш ефективним і дозволяє максимально зберегти високу якість сиру камамбер в процесі рекомендованих режимів зберігання. Альтернативним варіантом пакування може буди алюмінієва харчова фольга. Такі матеріали, як пергаментний папір та пластик використовувати не рекомендовано у зв'язку зі стрімким погіршення споживних властивостей продукту.