

тавського губернського земства, створена у 1899 р. постановою земського зібрання 35-го чергового скликання. До компетенції ради були віднесені такі питання: а) вивчення і обговорення усіх явищ економічного життя населення краю, виявлених кореспондентами чи спеціальними дослідженнями статистичного бюро; б) реалізація усіх запланованих акцій сприяння та заохочення розвитку місцевого виробництва, обміну, а також аналіз результатів здійснених земством заходів у цій сфері; в) регулювання різних форм кредиту і організація праці населення, питання пов'язані з розвитком професійних знань. Проте, на думку завідуючого економічним відділом губернської управи В. Головні, основна увага фахівців, які працювали в раді, мала бути зосереджена на проблемах землеробства, як провідної галузі господарства Полтавської губернії. Крім того губернське земство мало подбати про впорядкування руху переселенців, який став наслідком еволюції, яку переживала землеробська галузь.

Усі висловлені на засіданнях ради думки, пропозиції, погляди заносилися до журналу, що, поряд із коротким змістом доповіді, публікувався у місцевому сільськогосподарському журналі «Хуторянин».

Працюючи у складі провідних спеціалістів губернії, Економічна рада зуміла втілити у життя ряд позитивних заходів у таких галузях економіки, як сільське господарство, торгівля, промисловість та будівництво шляхів сполучення.

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНОГО СИРУ В УМОВАХ ПАТ «ПИРЯТИНСЬКИЙ СИРЗАВОД»

Якименко О.Д. студент 3 курсу*

**Науковий керівник: ст. викладач Юхно В.М.*

Сьогодні на українському ринку представлено значна кількість найменувань та сортів сиру багатьох їх виробників. Але лише одиниці з них вважаються провідними експертами сирної справи, що здатні запроваджувати стандарти та визначати тенденції розвитку всієї галузі. Саме таким підприємством є Пирятинський сирзавод, продукція якого відома під торговою маркою «Молочний Шлях». На сьогоднішній день ПАТ «Пирятинський сирзавод» - це сучасне спеціалізоване підприємство з виробництва різноманітних твердих, напівтвердих, плавлених сирів, масла вершкового. В Україні його продукція займає 8% ринку, вона представлена у всіх 25 областях. Протягом місяця підприємство реалізовує в середньому 700 тонн. Основним постачальником молочної сировини є приватні сільськогосподарські підприємства та населення. Одним із асортиментів виготовлення цього підприємства є плавлений сир, який займає провідне місце в харчовій промисловості.

Плавлений сир – поживний молочний продукт зі збалансованим вмістом білків, жирів та незамінних амінокислот, а також вітамінів, мінеральних речовин та мікроелементів. Він виготовляється зі свіжого молока без додавання домішок та консервантів.

Плавлені сири виготовляють з натуральних сирів шляхом їх теплової обробки з використанням солей-плавників. Вони характеризуються високими поживними властивостями; в їх складі на сирну масу міститься від 20 до 30% білків і 15—25% жирів засвоюваність яких дуже висока. Внаслідок гомогенізації павленої сирної маси жирові кульки стають в 10—15 разів меншими, ніж у звичайних сирах. Велика відносна поверхня дрібних жирових кульок сприяє кращому засвоєнню жиру. Енергетична цінність павлених сирів висока і коливається в межах 235—320 ккал/100 г. У павлених сирах є багато мінеральних речовин, особливо кальцію та фосфору. Вони характеризуються високими санітарними показниками; деякі мають дієтичне та лікувальне значення.

Натуральні сири, які використовуються для виготовлення павлених сирів, повинні відповідати вимогам стандартів за чистотою, смаком і запахом. Вони можуть мати відхилення від вимог стандартів за формою, розміром, покриттям, рисунком. Для виготовлення павлених сирів використовують вершкове масло, сметану, сухе молоко, сирну масу для павлення, цукор, мед, копчення, гриби, прянощі та ін. Основними технологічними операціями є підготовка сировини, складання сирної суміші і павлення. Сирну суміш готують окремо для кожного виду сиру згідно з рецептурою. До суміші додають солі-плавники (солі натрію фосфорної, лимонної і виноградної кислот). Павлення сирної суміші є найважливішим технологічним процесом виготовлення павлених сирів. Воно здійснюється при температурі від 75 до 85° С. Розфасовування павленої сирної маси проводять у гарячому стані.

На формування асортименту павлених сирів впливають такі фактори: вид сиру як сировини, масова частка жиру, наповнювачі і спеції, способи обробки сирної маси, призначення. Асортимент павлених сирів об'єднують в такі групи: скибкові, ковбасні копчені, пастоподібні, пластичні, вершкові, консервні та "До обіду".

Для забезпечення випуску високоякісної та безперечної продукції павленого сиру, на даному підприємстві організовується мікробіологічний контроль санітарно-гігієнічного стану об'єктів виробництва та готової продукції.

Плавлені сири повинні дотримуватись технічних вимог і вироблятися згідно технологічних інструкцій і рецептур з дотриманням Державних санітарних правил для молокопереробної промисловості № 4.4.4.011. Після виготовлення павленого сиру його контролюють згідно ДСТУ 1735:2005 «Сир і павлений сир». При цьому контроль проводять за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками.

За органолептичними показниками павлений сир повинен мати: виражений сирний, трохи кислуватий, і в міру гострий смак та запах; зв'язаної консистенції, пластичної, та злегка пружної; від білого до світло-жовтого кольору по всій масі сиру. За фізико-хімічними показниками масова частка жиру повинна складати 40-50%; волога не більше ніж 55%; поварений в солі до 2,5%. За мікробіологічними показниками павлений сир не повинен перевищувати 100 тис. мікр. клітин в 1 см³ готового продукту.

За даними нашого підприємства було встановлено, що павлений сир жирністю 40-50% відповідає вимогам чинного стандарту і допускається до реалізації.