Тези

**Дослідження складу морозива українських виробників**

**Рибарук Світлана Василівна 0684895168,** [**ribaruksveta@gmail.com**](mailto:ribaruksveta@gmail.com)**,** с.Федорівка Новотроїцької ОТГ Генічеського району Херсонської області

Федорівський заклад загальної середньої освіти 10 клас, с. Федорівка

**Науковий керівник:** Алимова Лариса Михайлівна, учитель хімії

Федорівського закладу загальної середньої освіти

В наш час якість продукції має велике значення. Сьогодні на споживчому ринку морозива України спостерігається гостра конкуренція між різними виробниками. Щорічно зростає асортимент морозива, покращується його якість, враховуючи потреби споживачів. Разом з тим ринок морозива все більше наповнюється неякісною продукцією, яка не відповідає вимогам нормативної документації, має невідповідний смак. Морозиво купують і вживають практично всі, інколи не задумуючись про його склад та якість. Я та мої три сестрички дуже полюбляємо його, тому дослідження складу морозива українських виробників, в тому числі з комбінованим жировим складом сировини, є досить актуальним завданням.

**Метою** роботи є дослідження складу п’яти зразків морозива – «Пролісок», «Чорниця. Ожина», «100% морозиво» і «Айс-доктор» (ТМ «Рудь»), «Стакан великан» (ТОВ «Ласунка»).

Основні **завдання:** ознайомитися з історією морозива, провести соціологічне опитування, перевірити склад цих ласощів, ознайомитися з видами харчових добавок, виробити практичні рекомендації щодо вибору якісного морозива.

В роботі використані наступні **методи** дослідження: фізико-хімічні та органолептичні, була проведена балова оцінка якості і визначений комплексний показник якості (КПЯ) досліджуваних зразків морозива, відповідно аналітичні, органолептичні, фізичні, фізико-хімічні, лабораторні, соціологічні (анкетування), математична статистика (для обробки результатів анкетування та органолептичних досліджень).

Особистий внесок полягає в організації та проведенні наукових досліджень у лабораторних умовах, обробці та узагальненні результатів, у розробленні балової шкали оцінки якості морозива за органолептичними показниками, вперше проведено експеримент щодо встановлення складу морозива учнями Новотроїцького районного наукового товариства «Науковець».

**Практична значимість** науково-дослідницької роботи полягає у впровадженні розробленої органолептичної шкали оцінки якості морозива в практичну діяльність, практичних пропозиціях щодо дослідження якості морозива, яке надходить в реалізацію до магазинів, в можливості застосування її матеріалів в області хімії, біології та основ здоров’я в закладах загальної середньої освіти, різних позакласних і позашкільних заходах, для організації семінарів, турнірів, квестів, ігор тощо.

За результатами дослідження маркування всі зразки морозива містили всю необхідну інформацію передбачену технічним регламентом. Була проведена балова оцінка якості і визначений комплексний показник якості (КПЯ), який показав, що категорію якості – «відмінно» отримало морозиво «Стакан великан» (КПЯ якого становив – 9,84 бали завдяки високим балам за смак та запах). Морозиво з комбінованим складом сировини «Айс-доктор» було віднесено до категорії «задовільно» (КПЯ – 6,04 бали). Результати фізико-хімічних досліджень свідчать, що всі показники якості зразків були в межах чинних стандартів, тільки у морозиві «Пролісок» дослід показав наявність крохмалю, що не зазначено в маркуванні. Були проведені органолептичні та фізико-хімічні дослідження, вироблені практичні рекомендації щодо вибору морозива: обов’язково читайте склад, дату виготовлення, термін придатності, чим менше термінів, тим краще, отже у складі морозива мало добавок; щоб форма морозива не була порушена; обирайте морозиво, зроблене за ГОСТом.

**Ключові слова**: морозиво, якість, замінники молочного жиру, біологічна цінність, комплексний показник якості (КПЯ), барвники.