

ОЦЕНКА ГЛАЗИРОВАННЫХ СЫРКОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ г. КРАСНОЯРСКА

Богданова О.И.

**Научный руководитель Рыбакова Г.Р. канд. биол. наук
Торгово-экономический институт**

Глазированный сырок является весьма интересным продуктом, он очень удобен в эксплуатации (вес в среднем - 50 г., разнообразная форма, красочная яркая упаковка), в то же время, обладает приятным вкусом с добавлением различного вида начинок (фрукты, орехи, шоколадная стружка и др.).

За последние годы ассортимент и производство кисломолочных продуктов значительно увеличилось. Для рынков молочных продуктов характерен сегодня рост производства творога и сырково-творожных изделий и расширение ассортимента этих продуктов в розничной продаже. Одними из наиболее любимых сладких творожных десертов являются глазированные сырки, которые хотя бы раз в 3 месяца потребляют 40,7% жителей страны.

Целью исследования явилась товароведная оценка качества глазированных сырков разных производителей. В соответствии с поставленной целью решались следующие задачи: проведение анализа состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов; органолептическая оценка качества; определение физико-химических показателей качества; сопоставление полученных результатов с данными нормативных документов.

Объектами исследования были выбраны пять образцов глазированных сырков следующих производителей: ОАО «Вимм-Билль-Данн», ООО «Сибирский завод молочных продуктов», ООО «Сыркон», ООО «Славпродукт», ООО ПК «Айсберг-Люкс» Все образцы упакованы в металлизированную полипропиленовую пленку. Упаковка целостная, чистая, ненарушенная. Маркировка представлена в полном объеме и соответствует требованиям ГОСТ Р 52790 - 2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия»

В результате органолептического анализа выявлено, что все образцы исследуемых глазированных сырков имели соответствующий требованиям ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия» внешний вид, за исключением сырка глазированного «Картошка с орехом» ООО «Сыркон», форма которого была деформирована, а глазурь местами треснувшая. Произойти это могло вследствие нарушения условий хранения и небрежного обращения с продуктом в процессе реализации.

Цвет творожной массы всех представленных на анализ продуктов соответствовал требованиям стандарта и варьировался от светло- до тёмно- коричневого. Такой оттенок объясняется наличием в рецептуре сырков типа «Картошка» какао-порошка. Цвет глазури в зависимости от её вида от белого с кремовым оттенком до тёмно-коричневого.

При анализе консистенция нарушений не выявлено, так как все исследуемые сырки имели нежную, однородную, в меру плотную структуру, с различными включениями (печенье, орехи, вареное сгущенное молоко). Только один из предложенных на исследование продуктов - сырок творожный глазированный ООО «Славпродукт» имел чистый, кисломолочный вкус и запах, остальные же глазированные сырки не соответствовали требованиям ГОСТа по вкусу и запаху (отсутствовал кисломолочный вкус и запах). Данное явление можно объяснить тем, что в их составе большую долю занимают растительные жиры, а не молочный жир. Ни в одном из анализируемых образцов не было обнаружено посторонних привкусов и запахов.

Таким образом, сырок творожный глазированный ООО «Славпродукт» соответствуют требованиям стандарта, исследуемые образцы глазированных сырков

производства ОАО «Вимм-Билль-Данн», ООО «Сибирский завод молочных продуктов», ООО «Сыркон» и ООО ПК «Айсберг-Люкс» не соответствуют требованиям стандарта.

Проанализировав полученные данные по физико-химическим показателям, которые представлены в таблице 1, можно сделать вывод о том, что по показателю массовая доля жира результаты всех исследуемых сырков находятся в пределах норм

ФЗ ТР №88 (0,1-35,0 %), также они совпадают с данными о количестве жира указанными производителями на упаковке. Минимальное значение у образца ОАО «Вимм-Билль-Данн» - 17 % (его можно считать самым диетическим), максимальное - у сырков ООО «Сыркон», ООО «Славпродукт» и ООО ПК «Айсберг-Люкс» (23%).

Кислотность всех образцов, взятых на анализ, также соответствует заявленным выше требованиям. Максимальное значение в глазированном сырке ООО ПК «Айсберг-Люкс» 210 °Т, а минимальное в сырке фирмы «Сибирский завод молочных продуктов» 165 °Т, что находится в пределах норм стандарта.

Значение массовой доли глазури находилось в допустимом диапазоне с требованиями ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия» у сырков ООО ПК «Айсберг-Люкс» - 19,4 %, ООО «Сибирский завод молочных продуктов» - 17,3 % и ООО «Славпродукт» - 18,6 %. В продуктах, произведенных ОАО «Вимм-Билль-Данн» и ООО «Сыркон» количество глазури превышает норму и составляет 24,7 % и 22,2 % от общей массы сырка, соответственно.

Таким образом, исследуемые образцы сырков глазированных ООО ПК «Айсберг-Люкс», ООО «Сибирский завод молочных продуктов» и ООО «Славпродукт» соответствуют требованиям стандарта по физико-химическим показателям качества, а сырки ОАО «Вимм-Билль-Данн» и ООО «Сыркон» является нестандартной продукцией, так как массовая доля глазури в них превышает норму.

Таблица 1 физико-химические показатели

Показатель	Требование ГОСТ	Фактические результаты сырков, по производителю				
		ОАО «Вимм-Билль-Данн»	ООО «Сибирский завод молочных продуктов»	ООО «Сыркон»	ООО «Славпродукт»	ООО ПК «Айсберг-Люкс»
Массовая доля глазури, %;	16-20	24,7	17,3	22,2	18,6	19,4
Кислотность, °Т	160-220	200	165	180	180	210
Массовая доля жира, %	од-35,0	17	20	23	23	23

В результате проведенного исследования можно сделать следующие выводы.

Товароведная оценка качества пяти образцов глазированных сырков разных производителей, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска, позволила сделать следующие выводы.

По состоянию упаковки и маркировки только один творожный глазированный сырок ООО «Славпродукт» соответствуют требованиям №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», нарушений не выявлено. Остальные образцы сырков производства ОАО «Вимм-Билль-Данн», ООО «Сыркон», ООО ПК «Айсберг-Люкс» и ООО «Сибирский завод молочных продуктов» не проходят по нормам указанного выше документа.

По органолептическим показателям качества сырков творожный глазированный ООО «Славпродукт» соответствует требованиям ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные

глазированные. Общие технические условия», исследуемые образцы глазированных сырков производства ОАО «Вимм-Билль-Данн», ООО «Сибирский завод молочных продуктов», ООО «Сыркон» и ООО ПК «Айсберг-Люкс» не соответствуют требованиям стандарта.

По физико-химическим показателям качества образцы сырков глазированных ООО ПК «Айсберг-Люкс», ООО «Сибирский завод молочных продуктов» и ООО «Славпродукт» соответствуют требованиям №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и требованиям ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия», а сырки ОАО «Вимм-Билль-Данн» и ООО «Сыркон» является нестандартной продукцией, так как массовая доля глазури в них превышает норму.