

УДК 658.62:664

**ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА,
РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. КРАСНОЯРСКА**

Сердюкова А. Н.

Научный руководитель Дойко И.В. канд. биол. наук

Торгово-экономический институт

Сливочное масло - пищевой продукт, изготавливаемый путем сепарирования или сбивания сливок, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 % включительно. Маслодельная отрасль молочной промышленности вырабатывает широкий ассортимент масла, различающегося по составу, вкусу, аромату и другим свойствам. В последние годы ведется активная работа по стандартизации ассортимента сливочного масла.

Разработка и введение в действие стандартов «Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения» и «Масло из коровьего молока. Общие технические условия» создает нормативно-правовую основу для выпуска, как высококачественного сливочного масла, так и новой группы отечественных жировых продуктов, в состав которых помимо молочных жиров входят растительные масла и продукты на их основе. Требования к составу и качеству масла регламентируются ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное» и техническими условиями (ТУ) на отдельные виды масла, не входящие в ГОСТ.

Наиболее крупными производителями масла в мире являются 11 стран, вырабатывающих 61% всего сливочного масла. На долю США приходится 11%, Германии и Франции — по 10%, России и Новой Зеландии — по 8%. На выработку масла в мире расходуется 18% производимого молока, в России — 6%.

Сегодня, в погоне за здоровым образом жизни мы забываем о полезных свойствах сливочного масла, которое содержит необходимые для организма жирорастворимые витамины А, Д и Е, а также жирные кислоты. Кроме того, сливочное масло – источник энергии, без которой нам не обойтись, особенно в холодное время года. Норма потребления сливочного масла составляет 30 г в день.

В розничной торговой сети г. Красноярск можно найти огромное количество наименований сливочного масла. Чтобы действительно быть полезным, сливочное масло должно быть качественным. Целью исследования явилась товароведная оценка качества сливочного масла 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 выбраны пять образцов масла сливочного торговых марок: «Веселый молочник», «Простоквашино», «Село Маслобоево», «Valio», «Семёнишна». Все образцы упакованы в кашированную фольгу. Упаковка целостная, чистая, ненарушенная. Маркировка представлена в полном объеме и соответствует требованиям ФЗ РФ №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия» и ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие технические требования».

Анализ органолептических показателей качества образцов сливочного масла показал следующее. По результатам исследования, было выявлено, что консистенция сливочного масла торговых марок «Веселый молочник», «Простоквашино» плотная, но недостаточно пластичная, на срезе слегка матовая. Образцы масла «Valio», «Семёнишна» имели плотную, однородную, пластичную, на срезе блестящую

консистенцию. У образца масла «Село Маслобоево» обнаружили слабо крошливую консистенцию и рыхлую поверхность с наличием одиночных мелких капелек влаги.

Вкус и запах у образцов сливочного масла «Веселый молочник», «Простоквашино» выраженный сливочный, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Образцы масла «Valio» и «Семёнишна» имели выраженный сливочный с привкусом пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Масло торговой марки «Село Маслобоево» обладало недостаточно выраженным сливочным вкусом, без посторонних привкусов и запахов. Цвет всех пяти образцов масла светло желтый, однородный по массе.

По результатам дегустационной оценки можно отметить, что образцы масла торговых марок «Веселый молочник», «Простоквашино», «Valio», «Семёнишна» набрали максимальное количество баллов (18-20), что говорит о их принадлежности к высшему сорту. Масло «Село Маслобоево» получило 15 баллов и относится к первому сорту, что также подтверждено результатами органолептической оценки.

По результатам физико-химических исследований, можно отметить, что содержание влаги в исследуемых образцах не превышало норму и составило: «Веселый молочник» - 24,9%, «Простоквашино» - 24,7%, «Село Маслобоево» - 24,9%, «Valio» - 15,2%, «Семёнишна» - 24,6%, что полностью отвечает нормативной документации. Данные по содержанию жира в образцах сливочного масла «Веселый молочник», «Простоквашино», «Valio», «Семёнишна» колеблется в промежутке 73,3 - 82,5%. У образца масла торговой марки «Село Маслобоево» производитель указывает содержание жира 82%, по факту оно составляет 73,3%, данное несоответствие могло возникнуть в результате нарушения рецептуры и технологии изготовления. Кислотность образцов «Веселый молочник» - 13,0 °Т, «Простоквашино» - 13,0 °Т, «Село Маслобоево» равна 18,0 °Т, «Valio» - 11,0 °Т, «Семёнишна» - 12,0 °Т, что соответствует требованиям нормативных документов.

Таким образом, товароведная оценка качества пяти образцов сливочного масла разных производителей, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярск, позволила сделать следующие выводы:

- по состоянию упаковки и маркировки все исследуемые образцы масла сливочного соответствуют требованиям ФЗ РФ №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие требования» ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия».

- по результатам органолептического анализа сливочного масла, можно отметить, что представленные образцы сливочного масла соответствуют ФЗ РФ №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия».

- по результатам дегустационной 20-балльной шкале оценки качества масла образец торговой марки «Село Маслобоево» набрало 15 баллов и соответствует первому сорту. Баллы были снижены за невыраженный вкус и слабо крошливую, рыхлую консистенцию. Сливочное масло «Веселый молочник», «Простоквашино», «Valio», «Семёнишна» набрали максимальное количество баллов (18-20), что говорит о их принадлежности к высшему сорту.

- по физико-химическим показателям качества: по влажности и жиру, образец масла «Село Маслобоево» не соответствует информации, заявленной на упаковке. По показателю кислотности все представленные образцы сливочного масла соответствуют ФЗ РФ №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия».