

**ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯГКИХ СЫРОВ,
РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. КРАСНОЯРСКА**

Гурин Н.С.,

научный руководитель канд. с.-х. наук Батурина И.А.

Сибирский федеральный университет

Торгово-экономический институт

Мягкий сыр является одним из самых полезных продуктов питания. Высокая биологическая и пищевая ценность, широкий ассортимент с неограниченным разнообразием вкуса и форм, легкая усвояемость сделали этот продукт незаменимым в рационе взрослых и детей.

Актуальность данного исследования объясняется тем, что на рынке мягких сыров на сегодняшний день отмечается стабильный спрос на данную продукцию. Это объясняется достаточно широким ассортиментом, высокой пищевой ценностью, а также вполне доступной ценой. При этом возникает вопрос о качестве этой группы продукции. Поэтому целью исследования является товароведная оценка качества мягких сыров, реализуемых в розничной торговой сети г.Красноярска.

При выполнении данного исследования были поставлены следующие задачи:

- анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов;
- органолептическая оценка качества мягких сыров;
- определение физико-химических показателей качества (массовая доля влаги, массовая доля жира, массовая доля поваренной соли);
- сопоставление полученных результатов с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию» №88-Ф;

Для исследования были взяты следующие образцы мягких сыров: «Бри» (Германия), «Камамбер» (Германия), «Кастелло Камамбер» (Дания), «Кастелло Бри» (Дания), «БЛЕ Д^ОВЕРНЬ» Президент (Франция), «Бергадер Еделпилц» (Германия), сыр Датский бри (Дания), «Бри Президент» (Франция), "Камамбер ля Брик" (Франция), «Brie prestige» (Германия).

В ходе экспериментальных исследований 10 образцов мягких сыров были получены результаты, представленные ниже.

Анализируя упаковку исследуемых образцов мягких сыров, было выявлено, что упаковочный материал всех образцов целый, без повреждений. При вскрытии упаковки масса соответствует указанной на этикетке. Исследуемые образцы сыров: «Бри», «Камамбер», «Кастелло Камамбер», «Кастелло Бри», «Датский бри», «Brie prestige» плотно «завернуты» в пергамент, затем уложены в жестяную тару и картонную коробочку, без каких-либо повреждений. Сыры: «БЛЕ Д^ОВЕРНЬ» и «Бергадер Еделпилц» герметично упакованы в полимерную пленку. Такие образцы сыров, как «Бри Президент мягкий» и «Камамбер ля Брик» Президент» упакованы в кашированную фольгу. Упаковка всех исследуемых образцов без загрязнений, текст четкий, не размытый, легко читаемый. Упаковочный материал художественно оформлен.

Анализируя маркировку исследуемых образцов мягких сыров зарубежных производителей было выявлено, что все исследуемые образцы имеют основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию.

Потребительская товарная информация содержит сведения о наиболее привлекательных потребительских свойствах товаров: пищевой ценности, составе и

присутствует в полной мере на упаковочном материале исследуемых образцов мягких сыров.

Таким образом, по состоянию маркировки все исследуемые образцы мягких сыров полностью соответствуют требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Результаты органолептической оценки качества исследуемых образцов мягких сыров показали, что внешний вид таких образцов, как «Бри»; «Камамбер»; «Кастелло Камамбер»; «Кастелло Бри»; «Датский бри» имеет форму низкого цилиндра. Мягкие сыры следующих наименований: «БЛЕ Д^ОВЕРНЬ»; «Бергадер Еделпилц»; «Камамбер ля Брик» Президент» имеют прямоугольную форму. Конусообразную форму имеет один из самых древних французских сыров «Бри Президент мягкий». Круглой формой представлен сыр мягкий 50% «Brie prestige».

Анализ результатов органолептической оценки качества исследуемых образцов мягких сыров показал, что консистенция слегка упругая, нежная, маслянистая у следующих образцов: «Бри»; «Камамбер»; «Кастелло Камамбер»; «Кастелло Бри»; «Датский бри»; «Brie prestige» и отсутствует рисунок. Слегка ломкая, крошливая консистенция выявлена у двух образцов: «БЛЕ Д^ОВЕРНЬ»; «Бергадер Еделпилц». Переквашивание сгустка и сырной массы могут быть причиной крошливой консистенции.

У них же присутствует небольшое количество пустот неправильной формы. И, наконец, имеют мягкую, пластичную, нежную консистенцию такие образцы сыров, как «Бри Президент мягкий» и «Камамбер ля Брик» Президент». Нежная консистенция сыра является результатом добавления особенно нежных сливок в самом начале производства.

В ходе проведения органолептической оценки выявлено, что сырным, острым, аммиачным, характерным для данного типа вкусом и запахом обладают следующие сыры: «Бри»; «Камамбер»; «Кастелло Камамбер»; «Кастелло Бри»; «Датский бри»; «Камамбер ля Брик» Президент». Особо следует выделить сыр «Бри Президент мягкий» обладающий выраженным сладко-соленым сливочным вкусом и ореховым привкусом. Слегка аммиачный, при этом достаточно насыщенный сливочный вкус выявлен в образце сыра «Brie prestige». И, наконец, сыр «БЛЕ Д^ОВЕРНЬ» имеет затхлый запах и прогорклый вкус, а сыр «Бергадер Еделпилц» обладает неприятным излишне аммиачным вкусом и запахом, с привкусом горечи. Излишне аммиачные вкус и запах говорят о перезревании сыров. Затхлый запах является пороком бактериального происхождения, вызываемого гнилостной микрофлорой. Прогорклый вкус свидетельствует о прогоркании жиров.

Цвет исследуемых образцов мягких сыров от светло-желтого до желтого. Поверхность покрыта слоем благородной белой плесени у следующих сыров: «Бри» (Германия); «Камамбер» (Германия); «Кастелло Камамбер» (Дания); «Кастелло Бри» (Дания); «Датский бри» (Дания); «Камамбер ля Брик» Президент» (Франция); «Бри Президент мягкий» (Франция); «Brie prestige» (Германия). У двух образцов: «БЛЕ Д^ОВЕРНЬ» (Франция); «Бергадер Еделпилц» (ФРГ) имеются прожилки плесени.

Таким образом, результаты органолептической оценки качества исследуемых образцов мягких сыров показали, что соответствуют требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ восемь образцов: «Бри» (Германия); «Камамбер» (Германия); «Кастелло Камамбер» (Дания); «Кастелло Бри» (Дания); «Датский бри» (Дания); «Камамбер ля Брик» Президент» (Франция); «Бри Президент мягкий» (Франция); «Brie prestige» (Германия). Это свидетельствует о соблюдении технологических режимов производства. Исследуемые образцы сыров:

«БЛЕ Д^ОВЕРНЬ» (Франция); «Бергадер Еделпилц» (ФРГ) не соответствуют требованиям №88-ФЗ по вкусу, запаху и консистенции.

Результаты физико-химической оценки качества показывают, что массовая доля влаги в исследуемых образцах находится в диапазоне от 55,0% (сыры: «Бри», «Кастелло Бри») до 65,0% (сыр «БЛЕ Д^ОВЕРНЬ»). Значения этого показателя качества соответствуют требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ (от 30,0 до 80,0%).

Массовая доля жира в исследуемых образцах мягких сыров находится в пределах от 49,9% («Бергадер Еделпилц») до 60,1% (Камамбер ля Брик"). Эти значения соответствуют требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ (от 1,0 до 60 и более).

Массовая доля соли находится в диапазоне от 1,5% («Бри Президент мягкий», «Камамбер ля Брик») до 2,1% («Кастелло Камамбер», «Бергадер Еделпилц»). Экспериментальные значения по показателю «Массовая доля влаги» соответствуют требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ (от 0,4 до 5,0%).

Таким образом, результаты физико-химической оценки качества исследуемых образцов мягких сыров показали, что все образцы: «Бри» (Германия); «Камамбер» (Германия); «Кастелло Камамбер» (Дания); «Кастелло Бри» (Дания); «Датский бри» (Дания); «Камамбер ля Брик» Президент» (Франция); «Бри Президент мягкий» (Франция); «Brie prestige» (Германия); «БЛЕ Д^ОВЕРНЬ» (Франция); «Бергадер Еделпилц» (ФРГ) соответствуют требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию» №88-ФЗ.

В дополнение к товароведной оценке качества были изучены некоторые вопросы маркетингового исследования. И, выявлено, что предприятия торговли Центрального района реализуют мягкие сыры зарубежных и отечественных производителей. Наибольшее количество предприятий (22) реализует сыры французских производителей. На их долю приходится 73,3%. Далее следуют германские производители мягких сыров (46,7%). Лишь одно предприятие торговли реализует сыры из Финляндии.

При проведении маркетинговых исследований выявлено, что лидирует производитель: «Lactalis International» (Франция) по количеству ассортиментных позиций в предприятиях торговли, реализующих мягкие сыры, далее следуют Alpenhein Camembert-Werk Cottfried Hain GmbH&Co (Германия), Кезерай Шампньон ХофмайстерГмб&иКою (Германия).

Стабильный уровень цен, на протяжении обследуемого периода сохранился на мягкие сыры всех ассортиментных разновидностей. Максимальный разброс цен был отмечен на голубые сыры с плесенью французского производства. Это связано с престижностью брендов, спросом на эту продукцию. При этом следует отметить, что группа мягких сыров пользуется спросом у гурманов. Наибольший уровень цен имеет продукция производителя «Lactalis International» (Франция).

Мягкие сыры приобретают в большей степени потребители с уровнем дохода свыше 20000 руб. такие сыры, как «Бри», «Камамбер» преимущественно приобретают потребители с уровнем дохода достаточно высоким и их доля составляет 55%. Голубые сыры, такие как «Рокфор», «Дор Блю» также приобретают преимущественно люди с высоким достатком (свыше 20000 руб.) и их доля составляет 50%.

Рассматривая предпочтения покупателей по уровню цены, можно отметить, что покупателей с уровнем дохода свыше 20000 руб. цена на мягкие сыры устраивает. В основном, покупателей с уровнем дохода до 15000 руб. не устраивает соотношение цены и качества продукции.