

ИДЕНТИФИКАЦИЯ КЕФИРА

Кефир — кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, включающих молочнокислые лактококки, молочнокислые палочки; уксуснокислые бактерии; дрожжи. В результате получается продукт с характерным, слегка острым вкусом, запахом и вязкой консистенцией, а также характерным газообразованием. Кроме того, на рынке присутствует так называемый кефирный продукт, отличающийся составом заквасочной микрофлоры и органолептическими показателями [1]. Поэтому возможна подмена кефира на кефирный продукт.

Целью данной работы являлась идентификация кефира по составу заквасочной микрофлоры, указанной в маркировке, а также по органолептическим и физико-химическим показателям качества.

Для исследования было взято 10 образцов кефира различных изготовителей (Солигорский филиал ОАО «Слущкий сыродельный комбинат», ОАО «Беллакт», ОАО «Здравушка-милк», ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Молочный мир», ОАО «Савушкин Продукт», ГП «Молочный гостинец», ОАО «Минский молочный завод № 1», филиал ОАО «Рогачевский МКК» Жлобинский молочный завод, ОАО «Полоцкий молочный комбинат»).

Идентификация проводилась в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 и СТБ 970-2007 [1, 2]. В органолептическую оценку кефира входили такие показатели, как внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет. Для дифференцированного органолептического анализа был использован метод балльной оценки. Балльная шкала имела пять градаций: качество отличное, хорошее, среднее, плохое и очень плохое. Из физико-химических показателей качества кефира были исследованы следующие: массовая доля жира, кислотность, условная вязкость и массовая доля белка.

Анализ данных, указанных в маркировке продуктов, показал, что все образцы в составе заквасочной микрофлоры содержали кефирные грибки, а также количество молочнокислых микроорганизмов и дрожжей на конец срока годности, что соответствует требованиям ТР ТС 033/2013.

В результате экспертной оценки органолептических показателей было выявлено, что все образцы кефира соответствуют требованиям СТБ 970-2007. По результатам балльной оценки кефиры ОАО «Здравушка-милк», ОАО «Минский молочный завод № 1» получили наивысший балл по показателям вкус и запах, консистенция, так как имели наиболее выраженный слегка острый вкус, умеренное газообразование

и однородную, вязкую консистенцию. Эти же образцы обладали наибольшей условной вязкостью. Образцам кефира Солигорского филиала ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат», ОАО «Здравушка-милк», ОАО «Минский молочный завод № 1» присвоен уровень качества «отличный», а остальным образцам — «хороший».

Установлено, что все образцы кефира соответствуют требованиям СТБ 970-2007 по физико-химическим показателям качества.

Таким образом, образцы соответствуют нормативным требованиям к кефиру. Подмены кефира на кефирный продукт выявлено не было.

Литература

1. О безопасности молока и молочной продукции : ТР ТС 033/2013. — Введ. 01.05.14. — Минск : Госстандарт : БелГИСС, 2013. — 190 с.
2. Кефир. Общие технические условия : СТБ 970-2007. — Введ. 12.04.2007. — Минск : Госстандарт, 2007. — 13 с.

А.Ю. Шишко
ГрГУ им. Я. Купалы (Гродно)

ПУТИ СОКРАЩЕНИЯ РАСХОДОВ ПО ТАРЕ В ТОРГОВЛЕ

Большую часть производимых сегодня товаров перевозят, хранят и продают потребителю в упаковке или таре.

Тара — основной элемент упаковки, предназначенный для размещения продукции. Упаковка — средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждения и потерь, окружающей среды от загрязнений, а также процесс обращения продукции [1].

Требования к таре и упаковке систематически возрастают, одновременно увеличивается потребность в ней. В связи с этим возникает необходимость снижения расходов на ее производство и организацию оборота. Поскольку расходы по таре в торговле — одна из важных статей издержек обращения, изыскание резервов для работы с тарой является одним из важных условий повышения эффективности торговли в целом.

Приемка тары, контроль за ее соответствием требованиям стандартов, проверка наличия и правильности маркировки играют важную роль в снижении непроизводительных расходов и потерь по таре.

При вскрытии тары могут иметь место потери. Поэтому необходимо обеспечение предприятий торговли средствами для вскрытия тары, строгое соблюдение правил ее вскрытия, хранения и транспортировки.

Одним из важнейших резервов для снижения расходов и потерь по таре является правильная организация ее возврата поставщикам и тарособирающим предприятиям. Сокращение простоев транспорта при погрузке тары за счет предварительной ее подготовки к отправке, своевременный возврат тары, расширение применения контейнеров