

Содержание хлорида натрия в образцах сыров, %

Сыры	Наименование	Содержание соли
Полутвердые	«Престиж»	1,91
	«Российский новый люкс»	2,57
	«Черный монарх»	2,22
	«Тилезитер»	2,67
	«Голландский»	1,76
Плавленые	«Городской»	1,64
	«Орбита»	1,88
	«Кисломолочный»	1,72
	«Дружба»	2,44
	«Хуторской»	1,68

Очевидно, что содержание хлорида натрия во всех исследованных образцах полутвердых и плавленых сыров соответствует установленным требованиям.

Источники

1. Сыры полутвердые. Технические условия: СТБ 1373-2016. — Введ. 29.12.2016. — Минск : Госстандарт, 2017. — 20 с.
2. Сыры плавленые. Общие технические условия: СТБ 736-2017. — Введ. 20.03.2017. — Минск : Госстандарт, 2017. — 22 с.
3. Молочная продукция. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия: ГОСТ 33569-2015. — Введ. 07.01.2016. — М. : Стандартформ, 2016. — 16 с.

<http://edoc.bseu.by>

*СНИЛ «Товаровед»
В.И. Кухаревич, М.М. Дубень
БГЭУ (Минск)*

Научный руководитель — С.А. Сергейчик, д-р биол. наук, профессор

ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ТВОРОГА

Творог — это кисломолочный продукт, который характеризуется высокой пищевой и энергетической ценностью (140–150 ккал / 100 г). В состав творога (в расчете на 100 г продукта) входят белки (21 г), жиры (5 г), углеводы (3 г). В твороге также содержатся различные минеральные вещества (*Fe, Ca, P, Na, Mg, K*), витамины *A, E, C, PP*, витамины группы *B*.

В нашей стране множество предприятий, выпускающих молочную продукцию [1]. Рынок насыщен широким ассортиментом кисломолочных продуктов, поэтому особенно актуально исследование их

качества, а также соответствия продуктов требованиям технических нормативных правовых актов.

Целью работы является проведение товароведно-экспертной оценки качества различных производителей творога с массовой долей жира 5 %. В качестве объектов исследования были отобраны 5 образцов творога с массовой долей жира 5 % следующих производителей: ОАО «Молочные горки», ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Беллакт», ОАО «Савушкин продукт», ОАО «Минский молочный завод № 1».

Качество творога оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с требованиями СТБ 315-2017 «Творог. Общие технические условия» [2]. Органолептический анализ продукта позволил установить, что все образцы творога характеризовались стандартными показателями качества: белый цвет с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; вкус и запах приятный, кисломолочный, чистый; консистенция образцов однородная, мягкая, слегка мажущаяся, без примесей. Результаты исследований физико-химических показателей качества различных образцов творога (массовая доля жира, титруемая кислотность, массовая доля влаги) представлены в таблице. Они также показали, что тестовые образцы соответствуют требованиям ТНПА. Так, массовая доля жира находилась в пределах 5,0–6,0 %; титруемая кислотность (°Т) — в пределах 165,62–169,54 °Т, массовая доля влаги — в пределах 69,09–73,50 %.

Результаты физико-химической оценки качества образцов творога

Производитель	Массовая доля жира, %	Титруемая кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %
1. ОАО «Молочные горки»	6,0	168,56	69,09
2. ОАО «Бабушкина крынка»	5,5	166,60	73,50
3. ОАО «Беллакт»	6,0	167,58	73,02
4. ОАО «Савушкин продукт»	6,0	165,62	70,53
5. ОАО «Минский молочный завод № 1»	5,0	169,54	72,73

Результаты комплексных органолептических и физико-химических исследований качества творога пяти образцов отечественных производителей свидетельствуют о соответствии их требованиям действующих нормативных документов.

Источники

1. *Рощина, Е.В.* Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Е.В. Рощина, Ж.В. Кадолич, М.Ф. Бань. — Минск : ИВЦ Минфина, 2015. — 509 с.
2. Творог. Общие технические условия: СТБ 315-2017. — Введ. 01.09.2017. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2017. — 24 с.