

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЯЖЕНКИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ НА РЫНКЕ Г. МИЧУРИНСКА

*Сухарева Татьяна Николаевна, к.с.-х.н., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», E-mail:t-suh@inbox.ru*

*Аннотация:* В статье приведены результаты исследований по определению качества пяти наиболее популярных марок ряженки с одинаковым содержанием жира - 4,0 на рынке г. Мичуринска

*Ключевые слова:* ряженка, образец, массовая доля жира, кислотность, органолептическая оценка

**Введение.** Ряженка отличается хорошей усвояемостью белков и высокой биологической активностью. Она богаче свежего молока витаминами группы В, обладает большими антибактериальными свойствами, в меньшей степени становится причиной пищевой аллергии. Молочная кислота при всасывании в кровь способствует лучшему превращению глюкозы в организме, что считается полезным для больных сахарным диабетом. Белки не только сами практически полностью попадают в кровоток, утилизируются по прямому назначению, но и активизируют всасывание минеральных веществ, в частности железа и кальция. Ряженка способствует стимуляции секреции пищеварительных желез, нормализует двигательную функцию кишечника[1,2,3,4,5].

**Цель.** Определить качество ряженки, реализуемой на рынке г. Мичуринска.

**Материалы и методы.** Исследуемые образцы ряженки подверглись дегустационной оценке, инструментальным исследованиям.

**Результаты и их обсуждение.** Для определения качества ряженки, реализуемой на рынке г. Мичуринска, была проведена товароведная оценка и экспертиза качества пяти наиболее популярных марок ряженки с одинаковым содержанием жира - 4,0

Оценку качества проводили по органолептическим и физико-химическим показателям согласно ГОСТ 31455-2012 и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Исследования показали, что все образцы были произведены в соответствии с ГОСТ 31455-2012. Характеристика исследуемых образцов приведена в таблице 1.

Дегустационную оценку проводили по 25 бальной шкале по следующим показателям: состояние упаковки, внешний вид и консистенция, запах, цвет, вкус. Максимальное значение каждого показателя = 5 баллов. Итоговый балл

для ряженки отличного качества-23-25 баллов, хорошего-20-23 балла, удовлетворительного-17-20 баллов, неудовлетворительного-17 и ниже.

**Таблица 1. Характеристика образцов ряженки с содержанием жира 4,0%, реализуемой на рынке г. Мичуринска**

| № образца | Производитель                                 | Торговая марка         |
|-----------|---|------------------------|
| 1         | ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» | Коровка из Кореновки   |
| 2         | ООО «Молочный комбинат Энгельский»            | Из Села Удоево премиум |
| 3         | ПАО молочный комбинат «Воронежский»           | Вкуснотеево            |
| 4         | ООО «Лебедяньмолоко»                          | Лебедянь молоко        |
| 5         | ООО «Тамбовское молоко»                       | -                      |

Результаты дегустационной оценки, исследуемых образцов приведены в таблице 2.

**Таблица 2. Органолептическая оценка ряженки**

| № образца              | Средний балл |             |              |      |      | Общая оценка (средняя) |
|------------------------|--------------|-------------|--------------|------|------|------------------------|
|                        | Показатели   | Внешний вид | Консистенция | Вкус | Цвет |                        |
| Коэффициент значимости | 0,5          | 1,0         | 2,0          | 0,5  | 1,0  |                        |
| 1                      | 5,0          | 4,5         | 5,0          | 5,0  | 5,0  | 24,5                   |
| 2                      | 2,3          | 5,0         | 4,6          | 2,1  | 4,1  | 18,1                   |
| 3                      | 5,0          | 5,0         | 5,0          | 5,0  | 5,0  | 25,0                   |
| 4                      | 2,0          | 4,5         | 4,6          | 2,3  | 4,1  | 17,5                   |
| 5                      | 1,4          | 2,0         | 4,7          | 2,0  | 3,0  | 13,1                   |

Из таблицы 1 видно, что ряженка отличного качества по органолептической оценке произведена в ПАО Молочный комбинат «Воронежский» с торговой маркой «Вкуснотеево», которая получила в сумме 25 баллов. Несколько уступил ей по дегустационной оценке образец № 1 ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» с торговой маркой «Коровка из Кореновки» и самое низкое качество у ряженки, произведенной в ООО «Тамбовское молоко», который получил оценку 13,1 балла.

Из физико-химических показателей, характеризующих качество ряженки, изучали массовую долю жира (она считается одной из самых ценных частей ряженки) и кислотность. Из полученных данных следует, что все образцы по содержанию жира отвечают требованиям стандарта и данным маркировки.

Результаты исследования показали, что образцы: 1,2,3,4 имеют кислотность в пределах допустимых норм, то есть никаких процессов, связанных с их порчей не происходило. А вот образец № 5 имел кислотность выше стандартных показателей, что свидетельствует о сомнительной свежести продукта.

**Заключение.** Таким образом, из всех образцов ряженки, реализуемых на рынке г. Мичуринска, более высокого качества оказалась ряженка, производимая ПАО Молочный комбинат «Воронежский» с торговой маркой «Вкуснотеево», что позволяет рекомендовать расширить объём этого продукта в торговой сети города.

### Библиографический список

1. Скоркина И.А. Получение молочного напитка функционального назначения с натуральными добавками/ И.А. Скоркина, Т.Н. Сухарева, Е.Н. Третьякова //Пищевая промышленность. 2014. № 10. С. 28-29.
2. Сухарева Т.Н. Творожный продукт с пюре из тыквы / Т.Н. Сухарева, И.В. Сергиенко //Сборник научных статей по материалам научно-практической конференции (Ставрополь, 25-26 января 2016 г.) «Приоритетные направления развития пищевой индустрии» - Ставрополь,2016. - С.548-551.
3. Сухарева Т.Н. Ресурсосберегающая технология обогащенного растительными компонентами напитка/ Т.Н. Сухарева, И.В. Сергиенко//Сборник научных статей по материалам научно-практической конференции (Ставрополь ,25-26 января 2016 г.) «Приоритетные направления развития пищевой индустрии» - Ставрополь,2016.- С.552-554.
4. Сухарева Т.Н. Кефир повышенной пищевой ценности / Т.Н. Сухарева, А.С. Ратушный, А.С. Хорунжий // Сборник научных трудов, посвященный 85-летию Мичуринского государственного аграрного университета. Под редакцией В.А. Бабушкина. - Мичуринск, 2016. –Т.4: Технология производства, хранения, переработки сельскохозяйственной и пищевой продукции - С.262-265.
5. Сухарева Т.Н. Разработка рецептуры кефира повышенной пищевой ценности/Т.Н. Сухарева // Материалы международной научно-практической конференции,12-13 декабря 2017 «Продовольственная безопасность: от зависимости к самостоятельности» - Смоленск, 2017.- С.181-184.

*Assessment of the quality of ryazhenka sold on the market of the city of michurinsk  
Sukhareva T. N., Candidate of Agricultural Sciences Michurinsk State Agrarian  
University*

*393760, Russia, Michurinsk, International str. , 101*

**Abstract:** The article presents the results of studies to determine the quality of the five most popular brands of fermented baked milk with the same fat content - 4.0 on the Michurinsk market

**Key words:** *fermented baked milk, sample, mass fraction of fat, acidity, organoleptic assessment*