

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПРОСТОКВАШИ

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 простокваши с одинаковым содержанием жира - 3,2 на рынке г. Мичуринска

Ключевые слова: простокваша, образец, массовая доля жира, кислотность, органолептическая оценка

Введение. Простоквашу готовят из пастеризованного молока с применением специальных заквасок, с получением при этом различных видов: простоквашу обыкновенную, южную, мечниковскую, украинскую, варенец и др. Белки в процессе сквашивания расщепляются до полипептидов. Простокваша обладает выраженным антимикробным действием и стимулирует перистальтику кишечника [1,2,3,4,5].

Цель. Определить качество простокваши, реализуемой на рынке г. Мичуринска.

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

Результаты и их обсуждение. Для определения качества простокваши, реализуемой на рынке г. Мичуринска, была проведена товароведная оценка и экспертиза качества пяти наиболее популярных марок простокваши с одинаковым содержанием жира - 3,2%

Оценку качества проводили по органолептическим и физико-химическим показателям согласно ГОСТ 31456-2013 и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Исследования показали, что первые четыре образца были произведены в соответствии с ГОСТ 31456-2013, а образец № 5 по ТУ 9222-001-49942742. 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 простокваши отличного качества-23-25 баллов, хорошего-20-23 балла, удовлетворительного-17-20 баллов, неудовлетворительного-17 и ниже. Из таблицы 1 видно, что простокваши отличного качества по органолептической оценке произведены в ПАО Молочный комбинат «Воронежский» с торговой

маркой «Вкуснотеево» и в ООО Маслозавод «Дружба», которые по результатам дегустационной оценки получили в сумме по 25 баллов каждая.

Таблица 1. Характеристика образцов простокваши с содержанием жира 3,2%, реализуемой на рынке г. Мичуринска.

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

Уступил им по дегустационной оценке на 1 балл образец № 1 ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» с торговой маркой «Коровка из Кореновки» и хорошее качество среди всех исследуемых образцов у образцов: №2 и № 4, произведенных в ООО «Молочный комбинат Энгельсский» и в ООО «Лебедяньмолоко», которые получили оценки: 21,1 и 20,5 балла соответственно.

Результаты дегустационной оценки, исследуемых образцов приведены в таблице 2.

Таблица 2. Органолептическая оценка простокваши

№ 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	4,5	4,5	5,0	5,0	5,0	24,0
2	3,5	5,0	4,6	3,4	4,6	21,1
3	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	25,0
4	4,0	4,5	4,6	3,3	4,1	20,5
5	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	25,0

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

Результаты исследования показали, что образцы: 1,2,3,4,5 имеют кислотность в пределах допустимых норм, то есть никаких процессов, связанных с их порчей не происходило.

Заключение. Таким образом, из всех образцов простокваш, реализуемых на рынке г. Мичуринска, более высокого качества оказались простокваши, производимые в ПАО Молочный комбинат «Воронежский» с торговой маркой «Вкуснотеево» и в ООО Маслозавод «Дружба», что позволяет рекомендовать расширить объём этих продуктов 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.

Quality expertise of young milk

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 curdled milk with the same fat content - 3.2 on the Michurinsk market*

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