

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ТВОРОЖНЫХ ГЛАЗИРОВАННЫХ СЫРКОВ

Творожные продукты являются полезными кисломолочными продуктами, богатыми белком, незаменимыми аминокислотами, макро- и микроэлементами, витаминами [1]. Творожные продукты необходимы организму человека для нормального функционирования всех внутренних органов, что особенно важно для костной ткани. Они положительно влияют на работу сердца и сосудов, образование красных кровяных телец и нервную систему.

Целью работы являлось изучение потребительских свойств и определение показателей качества образцов глазированных творожных сырков.

Каждому исследуемому образцу был присвоен порядковый номер: образец № 1 — сырок глазированный с ароматом ванилина с массовой долей жира 23 % «Молочная страна»; образец № 2 — сырок творожный глазированный «Веселые внучата» с ароматом ванили с массовой долей жира 23 % «Бабушкина крынка»; образец № 3 — сырок творожный глазированный с ароматом ванилина с массовой долей жира 23 % «Тимоша»; образец № 4 — сырок творожный глазированный с массовой долей жира 26 % «Ми-Шу!»; образец № 5 — сырок глазированный с ароматом ванили с массовой долей жира 22 % «Первое правило»; образец № 6 — сырок творожный глазированный с ароматом ванилина с массовой долей жира 18,0 % «Беллакт»; образец № 7 — сырок глазированный со вкусом ванили с массовой долей жира 23 % «Простоквашино»; образец № 8 — сырок творожный глазированный «Плюш» с молоком сгущенным и ароматом ванили с массовой долей жира 18 % «Савушкин»; образец № 9 — сырок творожный глазированный с ароматом ванили с массовой долей жира 26 % «Клекая крыначка»; образец № 10 — сырок творожный глазированный с ароматом ванилина в шоколадной глазури с массовой долей жира 22 % «Местное известное».

Исследование упаковки проводилось в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 [2]. Установлено, что упаковка целая, герметичная, без признаков вскрытия, чистая, сухая, без признаков плесени и посторонних запахов, обеспечивает качество, безопасность и сохранность творожных сырков в процессе их транспортирования, хранения и реализации. На каждую упаковку нанесена маркировка. Текст и элементы напечатаны ровно, без подтеков, расплывов краски, размытости, хорошо читаемы.

Органолептический метод исследования состоит из определения внешне-го вида, консистенции, вкуса и запаха, цвета творожных сырков. Экспертиза качества творожных глазированных сырков проводилась по таким физико-химическим показателям, как кислотность и массовая доля влаги.

Результаты исследования творожных сырков по физико-химическим показателям представлены в таблице.

Результаты исследования

Показатель	№ образца									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Кислотность, °Т	131	142	138	203	123	168	146	172	141	156
Массовая доля влаги, %	44,62	48,29	45,47	45,10	49,83	45,38	49,12	46,02	46,98	47,97

Источник: собственная разработка.

На основании проведенной оценки качества глазированных творожных сырков можно сделать вывод, что все образцы соответствуют требованиям нормативной документации.

Источники

1. Батурина, Н. А. Сравнительная оценка качества творожных продуктов разных торговых марок [Электронный ресурс] / Н. А. Батурина, Л. А. Пашкевич // Научн. записки ОрелГИЭТ. — 2021. — № 1. — Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44932191>. — Дата доступа: 16.10.2022.
2. О безопасности упаковки: ТР ТС 005/2011. — Введ. 16.08.2011. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2011. — 35 с.