ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ «БРЕСТ-ЛИТОВСК»

Сыр — высокоценный молочный продукт. Содержание в сыре всех основных компонентов молока делает его очень важным продуктом питания. Биологическая ценность сыра обусловлена наличием в нем белка, жира и витаминов (А, Е, В₂, В₆ и В₁₂). Высокое содержание ароматических веществ в зрелом сыре способствует отделению пищеварительных соков и улучшению аппетита [1, 2].

Целью работы являлось проведение оценки качества полутвердых сыров, выработанных ОАО «Савушкин продукт».

Для исследования товароведных характеристик использовались 10 образцов полутвердых сыров ОАО «Савушкин продукт»: «Брест-Литовск Голландский», «Брест-Литовск Финский», «Брест-Литовск Топленое молоко», «Брест-Литовск Пошехонский», «Брест-Литовск Монастырский», «Брест-Литовск Тильзитер», «Брест-Литовск Российский», «Брест-Литовск Чеддер», «Брест-Литовск Легкий», «Брест-Литовск Финский», «Брест-Литовск Маасдам».

Органолептическая оценка качества полутвердых сыров проводилась по 100-балльной шкале согласно СТБ 1373-2016. Группа экспертов из 7 чел. оценила уровень качества образцов сыров в баллах по показателям «вкус и запах», «консистенция», «цвет», «рисунок», «внешний вид», «упаковка и маркировка». Были получены данные, которые позволили отнести все образцы к высшему сорту. Наиболее высокий балл набрал образец сыра «Брест-Литовск Чеддер», получивший по итогам балльной оценки 98,6 баллов. Минимальное количество баллов набрали сыры «Брест-Литовск Масдам» и «Брест-Литовск Легкий» (95,2 и 95,3 соответственно). Снижение оценки данных образцов наблюдалось по показателю «вкус и запах» (41,1 и 41,6 баллов соответственно).

Оценка по физико-химическим показателям проводилась в соответствии с ГОСТ 3627, ГОСТ 3626, ГОСТ 5867. Определялись такие показатели, как: массовая доля жира в сухом веществе, массовая доля влаги, массовая доля поваренной соли [3].

Массовая доля жира в сухом веществе составила от 38,5 % у сыра «Брест-Литовск Пошехонский» до 51,9 % у «Брест-Литовск Финский», что соответствует заявленной на маркировке информации.

Массовая доля влаги находилась в пределах установленных СТБ 1373-2016 нормируемых значений — от 39,9 % («Брест-Литовск Масдам») до 42,5 % («Брест-Литовск Легкий»).

Минимальное содержание соли установлено в образцах «Брест-Литовск Топленое молоко» и «Брест-Литовск Тильзитер» (1,0 %), а максимальное — 2,9 % — в «Брест-Литовск Российский».

Таким образом, по результатам проведенных исследований мы установили, что все исследуемые полутвердые сыры марки «Брест-Литовск» по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов и относятся к высшему сорту.

Источники

1. *Шилов, А. И.* Производство молока в Беларуси / А. И. Шилов, Р. Н. Ляшук, О. А. Шилов // Вестн. Курск. ГСХА. — 2019. — № 3. — С. 146–150.

2. *Шилов, А. И.* Пищевая промышленность Беларуси / А. И. Шилов, О. А. Шилов // Технология и товароведение инновац. пищевых продуктов. — 2022. — № 5 (76). — С. 114–118.

3. *Петухов, М. М.* Товароведение продовольственных товаров : лаб. практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. — Минск : БГЭУ, 2023. — 119 с.