

## **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРКОВ ТВОРОЖНЫХ ГЛАЗИРОВАННЫХ**

Творожный сырок — молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта (или нет) глазурью из пищевых продуктов, массой не более 150 г [1].

В качестве исследуемых образцов товаров были взяты сырки творожные глазированные белорусских производителей ОАО «Савушкин продукт», ОАО «Минский молочный завод № 1», ОАО «Брестское мороженое» и ОАО «Бабушкина крынка» с ароматом ванили, без добавок, с массовой долей жира 20,0 и 23,0 %.

Маркировка сырков творожных глазированных соответствует требованиям СТБ 1100-2016 «Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и СТБ 2509-2017 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия».

При оценке качества сырков творожных глазированных были исследованы такие органолептические показатели, как внешний вид, консистенция, вкус, запах и цвет. Балльная система оценки качества продовольственных товаров позволяет дать результатам органолептического исследования количественное выражение, определенное числом условных оценочных единиц баллов [2].

При проведении балльной оценки наивысший балл получил образец № 1 — сырок творожный глазированный с ароматом ванилина «Молочная страна» с массовой долей жира 23,0 %, производства ОАО «Минский молочный завод № 1» (г. Заславль). Он был выбран за базовый образец, относительно него был рассчитан уровень качества образцов сырков творожных глазированных. Установлено, что все сырки имеют уровень качества, близкий к базовому образцу.

Определение физико-химических показателей проводилось в лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров. Было проведено определение кислотности методом визуального титрования с применением индикатора фенолфталеина и определение влаги высушиванием навески при температуре  $102 \pm 2$  °С. Исследуемые образцы имеют следующие значения кислотности: образец № 1 «Молочная страна» — 192 °Т, № 2 «Савушкин» — 182 °Т, № 3 «Тимоша» — 174 °Т, № 4 «Веселые внучата» — 166 °Т, № 5 «Минская марка» — 188 °Т, что соответствует требованиям стандарта — не более 220 °Т. Минимальное значение показателя «массовая доля влаги в исследуемых образцах» составляет 53,9 %, максимальное — 54,7 %.

При изучении потребительских предпочтений было выявлено, что сырок глазированный с ароматом ванилина ТМ «Молочная стра-

на» (ОАО «Минский молочный завод № 1») с массовой долей жира 23,0 % занимает лидирующую позицию. Физико-химические показатели и маркировка исследуемых образцов соответствуют требованиям нормативных актов.

### **Источники**

1. *Лилишенцева, А. Н.* Товароведение и экспертиза пищевых жиров и молочных товаров : учеб. пособие / А. Н. Лилишенцева. — Минск : БГЭУ, 2022. — С. 250–251.

2. *Кантере, В. М.* Сенсорный анализ продуктов питания : учеб. пособие / В. М. Кантере. — М. : РАСХН, 2003. — С. 121.

**Д. А. Кашинский, П. В. Дроздова**  
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **М. Л. Зенькова**, канд. техн. наук, доцент

## **ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ КАЧЕСТВА КАРТОФЕЛЯ СВЕЖЕГО**

Сорта картофеля классифицируются по ряду признаков, включая содержание крахмала, форму, размер клубней, количество глазков и структуру тканей. В зависимости от содержания крахмала картофель делится на высоко-, средне- и низкокрахмалистые сорта. Форма клубней может быть круглой, овальной, длинной или округло-овальной. Также существует классификация по размеру клубней: крупные, средние и мелкие. Картофель подразделяют по окраске кожицы и мякоти, а также по времени созревания: ранние, средние и поздние сорта.

Хозяйственно-ботанические сорта картофеля, районированные в Беларуси: «Королева Анна», «Гала» и «Рэд Скарлет». Сорта «Бриз», «Явар», «Скарб», «Венера», «Веснянка» и «Рагнеда» имеют свои особенности. Таким образом, классификация сортов картофеля помогает выбирать оптимальные варианты для различных условий и целей применения.

Для оценки качества картофеля свежего необходимо руководствоваться требованиями ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия».

Однако в розничной торговой сети сегодня реализуется картофель с редкими характеристиками. К такому картофелю относится картофель с окрашенной мякотью — фиолетовой или розовой. Данный стандарт не предусматривает такие особенности картофеля. Поэтому необходимо изучить товароведные характеристики новых сортов картофеля и дать им соответствующее описание. Кроме этого требуется исследовать изменения качества картофеля при хранении, транспортировании и реализации, что позволит выявить возможные проб-