

как аналитиков, так и чиновников, крайне низкую эффективность производства, невысокую конкурентоспособность белорусского молока по качественным параметрам, короткую линейку экспортных товаров и высокий уровень конкуренции на мировом рынке молочных товаров с длительным сроком хранения.

Рассмотрены возможности молочных товаров как на внутреннем, так и на внешнем рынках, пути совершенствования ассортимента и качества молочных продуктов.

Литература

Обзор молочной отрасли в Республике Беларусь на 2015 год [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.slideshare.net/Marketing.by>. — Дата доступа: 10.02.2016.

В.О. Янцевич
БГЭУ (Минск)

ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВАЛЕННЫХ КОЛБАС

Для проведения исследований были отобраны следующие 10 образцов колбас различных производителей:

- 1) «Романовская», ОАО «Могилевский мясокомбинат»;
- 2) «От бабушки», ОАО «Минский мясокомбинат»;
- 3) «Белорусская», ОАО «Минский мясокомбинат»;
- 4) «От бабушки», ОАО «Минский мясокомбинат»;
- 5) «Деревенская локс», ОАО «Оршанский мясокомбинат»;
- 6) «Домашняя», ОАО «Оршанский мясокомбинат»;
- 7) «Домашняя», ОАО «Борисовский мясокомбинат»;
- 8) «Бабушкино угощенье», ОАО «Волковысский мясокомбинат»;
- 9) «Бутербродная новая», ОАО «Гродненский мясокомбинат»;
- 10) «Экстра», ОАО «Велес-Мит».

Оценка органолептических показателей качества производилась описательным и балльным методами в соответствии с ГОСТ 9959-91 по таким показателям, как внешний вид колбасных изделий, консистенция, вид в разрезе, запах и вкус.

Балльную оценку колбасных изделий производили по 9-балльной шкале. Группе дегустаторов было предложено оценить уровень качества 10 образцов колбасных изделий в баллах по показателям «внешний вид», «вид в разрезе», «цвет», «аромат», «вкус», «консистенция» и «сочность». В балльной оценке образцов участвовали 10 человек. Каждый участник оценил образцы по каждому показателю. Данные исследований представлены в табл. 1.

Таблица 1

Балльная оценка образцов исследуемых колбас

Показатель	Номер образца									
	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й	6-й	7-й	8-й	9-й	10-й
Внешний вид	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Вид в разрезе	8,6	8,1	8,2	6,7	8,5	8,3	5,9	8,7	7,0	8,1
Цвет	8,2	7,4	8,9	7,3	7,8	7,2	5,5	8,4	7,5	8,1
Аромат	7,9	8,2	6,7	6,3	7,3	7,4	5,0	8,5	6,4	7,7
Вкус	7,4	7,2	5,3	6,2	7,6	6,9	4,6	8,1	6,4	7,4
Консистенция	7,8	7,6	6,4	6,5	7,9	7,7	6,7	7,2	4,9	7,8
Сочность	8	8,4	8,4	7,3	7,4	7,5	6,8	7,6	7,5	7,7
Средневзвешенный показатель	8,15	7,93	7,51	7,00	8,00	7,73	6,04	8,35	6,99	8,00

Оценка физико-химических показателей исследуемых колбас производилась по следующим показателям:

- массовая доля влаги (ГОСТ 9793-74);
- массовая доля белка (ГОСТ 25011-81; методом определения массовой доли белка по Кьельдалю);
- массовая доля жира (ГОСТ 23042-86; с использованием экстракционного аппарата Сокслета);
- массовая доля поваренной соли (ГОСТ 9957-73; аргентометрическим титрованием по методу Мора).

Результаты исследований представлены в табл. 2.

Таблица 2

Результаты физико-химических исследований образцов

Показатель	Номер образца									
	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й	6-й	7-й	8-й	9-й	10-й
Массовая доля влаги, %	28,0	28,0	26,0	31,0	29,0	23,0	22,0	39,0	34,0	28,0
Массовая доля белка, %	18,4	15,1	15,3	14,18	17,9	17,7	21,3	15,3	16,7	19,0
Массовая доля жира, %	50,1	63,2	64,5	64,7	64,3	64,4	45,9	45,7	56,4	48,5
Массовая доля поваренной соли, %	3,9	3,5	4,4	3,2	5,7	3,6	3,9	4,3	3,7	3,9

На основании проведенной оценки десяти исследуемых видов сыровяленых колбас было установлено, что все предоставленные образцы отвечают требованиям стандартов по изучаемым показателям.