

Требования потребителей/Важность / Характеристики	Полнота для потребности	Маслово-кислотный индекс, %	Условия хранения	Текст упаковки	Качество	Качество упаковки	Качество	Сырье	Технология производства	Оценка конкурентоспособности				
										Х ("КАМАКО")				
										Конкурсант А				
										Конкурсант В				
										5 - лучший результат				
										1	2	3	4	5
Вкус и запах	4	0	*		0		0	*	*				ХВ	А
Кислотность	3	*	7					0	*				ХВ	А
Нейтральность	5		*				*	*	7				А	ХВ
Плотность	3							*	0				НАВ	
Упаковка	5			*		*							НАВ	
Вязкость	4	*						0					НАВ	
Цена	4	0		0				*	*				АВ	Х
Абсолютная влажность	153	24	11	12	3	9	12	51	31					
Прокисаемость, %	100	0,16	0,0719	0,0784	0,02	0,04	0,08	0,333	0,202					
Глициды кинорезина	-	%	сут	-	*К	-	-	-	-					
Планируемые меры														
Целевые значения		Снижение влажности	Улучшение срока годности консервов	Улучшение удобства использования	Снижение влажности	Нормы влажности	Недостатки при производстве норм	Использование высококачественного сырья	Улучшение способов					
	3	ХВ		Х		ХВ	ХАВ							
	4	А	ХАВ	АВ	ХАВ	А		ХАВ	ХАВ					
	3													
	2													
	1													

«Дом качества» для майонеза

<http://edoc.bseu.by>

Е.А. Игнатик
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель **Ю.М. Пинчукова** — канд. техн. наук, доцент

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗЦОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО МАЙОНЕЗА

Майонез, безусловно, относится к так называемым массовым продуктам. Он уже давно и прочно занял место в потребительской корзине белорусов и пользуется высокой популярностью у населения. В настоящее время на внутреннем рынке Беларуси представлено значительное количество (более 70 наименований) майонезов как отечественного, так и импортного производства (российского, украинского и польского). Многообразие ассортимента майонеза, производимого различными фирмами, вызывает необходимость экспертизы его качества. Это и определяет актуальность и значимость данной работы.

Объектами исследования стали 10 образцов майонеза (жирностью 50 %) отечественного производства, реализуемые на рынке Республики Беларусь, а именно майонезы следующих производителей: СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО, ОАО «Гомельский жировой комбинат», ОАО «Кобринский маслоседелно-сыродельный завод», ОАО «Молочный Мир», ОДО «Фирма АВС», ОАО «Полоцкий молочный комбинат», ОАО «Минский молочный завод», ОАО «Могилевская фабрика мороженого», ОАО «Березовский сыродельный комбинат», ОАО «Минский маргариновый завод».

Анализ маркировки майонезов показал, что информация на упаковке отобранных образцов соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и СТБ 2286-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Технические условия» и содержит все необходимые сведения, также на образцах СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО, ОДО «Фирма АВС» и ОАО «Полоцкий молочный комбинат» приведены рецепты приготовления салатов.

В составе исследуемых образцов майонеза не присутствуют запрещенные пищевые добавки. Майонезы содержат уксус пищевой спиртовой 9 %, для большинства характерно наличие модифицированного кукурузного крахмала, сухого яичного желтка, из стабилизаторов вводятся гуаровая камедь, ксантан и декстроза, из консервантов — сорбат калия, из ароматизаторов — натуральный ароматизатор горчицы, идентичный натуральному ароматизатор «Яйцо», натуральный краситель «Бета-каротин» (провитамин А). Сроки годности майонезов составляют 2–6 месяцев в зависимости от сырья и введенных добавок.

Анализ органолептических свойств майонеза (внешнего вида и консистенции, запаха и вкуса, цвета) установил, что наилучшие показатели качества у образца майонеза «Провансаль столичный», произведенного СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО. При оценке физико-химических показателей качества (кислотности, массовой доли жира, массовой доли влаги и стойкости эмульсии) выявлено, что все исследуемые образцы соответствуют требованиям СТБ 2286-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Технические условия».

В результате проведения балльной оценки образцов майонеза (с учетом упаковки, безопасности сырья и органолептических показателей) установлено, что наибольшее количество баллов набрал образец СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО, к нему близки майонез «Славянский» от ОАО «Минский молочный завод» и майонез «Золотая капля» от ОАО «Минский маргариновый завод».

Литература

1. Майонезы и соусы майонезные. Технические условия : СТБ 2286-2012. — Введ. 08.11.2012. — № 70. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2005. — С. 20.