

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА

Целью данной работы явилась оценка качества подсолнечного масла.

В качестве объектов исследования выступали пять образцов подсолнечного масла рафинированного дезодорированного вымороженного марки П следующих наименований:

- образец № 1. «Золотая капля» (ОАО «Минский маргариновый завод», Беларусь);
- образец № 2. «Розумниця» (ЧАО «Днепропетровский маслоэкстракционный завод», Украина);
- образец № 3. «Лето» (ОАО «Бобруйский завод растительных масел», Беларусь);
- образец № 4. «Олейна» (ЧАО «Днепропетровский маслоэкстракционный завод», Украина);
- образец № 5. «Бобруйское» (ОАО «Бобруйский завод растительных масел», Беларусь).

Органолептические и физико-химические показатели качества подсолнечного масла определяли по ГОСТ 1129-93, качество упаковки и маркировки — по ТР ТС 022/2011 и 024/2011 [1–3].

Результаты органолептических исследований показали, что все образцы подсолнечного масла по таким показателям, как прозрачность, вкус и запах, соответствовали требованиям стандарта.

Известно, что потребители, выбирая рафинированное дезодорированное подсолнечное масло, руководствуются простым и понятным ориентиром — его цветом. Так, цветное число свидетельствует о степени очистки масла от красящих природных веществ. Действующий в стране ГОСТ 1129-93 устанавливает строгие требования к этому показателю: цветное число для рафинированного подсолнечного масла не должно превышать 10.

Результаты физико-химического исследования цветного числа подсолнечного масла представлены в таблице.

Результаты определения цветного числа подсолнечного масла

Наименование показателя	ГОСТ 1129-93	Фактические значения				
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3	Образец № 4	Образец № 5
Цветное число, мг йода, не более	10	5	10	10	10	10

Результаты исследований упаковки и маркировки образцов подсолнечного масла показали, что все они были упакованы в бутылки из прочного полимерного материала, содержали необходимые элементы (текст, рисунок, информационные знаки), имели четкую печать, данные маркировки удобно ориентированы, сочетание красок удачное, текст хорошо виден. Все образцы содержали надпись «без ГМО» и единый знак обращения на территории стран Таможенного союза (ЕАС).

Таким образом, экспертиза качества образцов подсолнечного масла показала, что все образцы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствовали требованиям стандартов, содержали всю необходимую маркировку и имели удобную, соответствующую требованиям ТНПА упаковку.

Литература

1. Технический регламент на масложировую продукцию : ТР ТС 024/2011. — Введ. 01.07.2013. — М. : Евраз. экон. ком., 2013. — 28 с.
2. Масло подсолнечное. Технические условия : ГОСТ 1129-93. — Введ. 01.01.1996. — М. : Госстандарт России, 1996. — 16 с.
3. Пищевая продукция в части ее маркировки : ТР ТС 022/2011. — Введ. 09.12.2011. — М. : Евраз. экон. комис., 2011. — 29 с.

А.В. Соседчик

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель А.Н. Лилишенцева

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ МАСЛОЖИРОВЫХ СОУСОВ

Согласно ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» соус майонезный — тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15 %, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Соус на основе растительных масел — продукт с содержанием жира не менее 5 %, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел и (или) модифицированных, с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам [1].

К популярным майонезным соусам и соусам на основе растительных масел относятся «Сырный», «Чесночный», «Тар-тар» и др.