

посуды с антипригарным покрытием Teflon® Classic (Du Pont), Scandia (Akzo Nobel) толщиной порядка 25–35 мкм) производится ООО СП «Стэнлиполтрейдинг» (Минск). Она практична, долговечна, обладает высокой теплопроводностью и коррозионной стойкостью. Ассортимент продукции этого предприятия включает посуду от недорогой до элитной, которая стоит в одном ряду с лучшими мировыми образцами.

Хорошо известны не только в нашей стране, но и за ее пределами посуда и столовые приборы из нержавеющей стали торговой марки «Кухар». Это современное, высокотехнологичное предприятие, которое выпускает широкий спектр бытовой и профессиональной наплитной посуды с теплораспределительным дном и столовых приборов из коррозионно-стойкой нержавеющей стали с различными видами декоративной отделки. Продукция данного предприятия отличается добротностью, функциональностью и ценовой доступностью для массового покупателя. Все изделия соответствуют действующим отечественным и европейским стандартам качества, прошли необходимые гигиенические исследования и испытания.

Разнообразен ассортимент продукции ОАО «Сантеп» (Гомель). Эмалированная посуда этого предприятия выпускается в белой, кремовой, черной цветовой гамме, имеет разнообразную форму. Дополнительные удобства потребителям обеспечивает фурнитура, изготовленная из жаростойкой пластмассы.

Проведенный анализ ассортимента и качества металлической посуды, производимой предприятиями Республики Беларусь, показал, что белорусские изделия данного товарного ряда имеют хорошие экспортные перспективы.

Литература

1. Производство продукции металлообрабатывающей промышленности [Электронный ресурс] // Компания «Промпродимпекс». — Режим доступа: http://www.business.export.by/?act=member&mode=view_details&id=5926. — Дата доступа: 08.12.2016.

<http://edoc.bseu.by>

Е.В. Токарь
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Т.А. Заболоцкая — канд. техн. наук

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ЙОГУРТОВ

Йогурт играет значительную роль в питании всех возрастных групп населения за счет высокой пищевой и биологической ценности, поэтому потребление его растет с каждым годом. В связи с этим большое значение приобретает оценка его качества.

В качестве объектов исследования были отобраны десять образцов йогурта с фруктовым наполнителем «Клубника» отечественных

(ОАО «Савушкин продукт», СООО «Данон Шклов», ОАО «Минский молочный завод № 1», ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Молоко», ОАО «Здравушка-милк», ОАО «Беллакт») и зарубежных (ООО «ВВД», ООО «Данон Индустрия», ООО «РостАгроКомплекс») производителей.

Экспертиза качества йогуртов проводилась в три этапа. Первым этапом стало изучение качества маркировки и упаковки, вторым — органолептический (внешний вид, вкус и запах, консистенция и цвет) и балльный анализ, третьим — определение физико-химических показателей качества образцов (кислотность, СОМО, массовая доля жира, массовая доля белка) на соответствие требованиям СТБ 1552-2012, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» [1].

При проверке состояния упаковки, а также правильности нанесения маркировки выявлено, что образцы полностью соответствуют требованиям ТНПА.

При проведении органолептической оценки качества образцов отклонений от нормы, регламентируемых в ТНПА на исследуемый продукт, выявлено не было. На основе разработанной шкалы балльной оценки были получены следующие результаты: образцам ОАО «Савушкин продукт», ООО «Данон Индустрия», ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Здравушка-милк», ООО «РостАгроКомплекс» присвоен уровень качества «отличный», а образцам ООО «ВВД», СООО «Данон Шклов», ОАО «Минский молочный завод № 1», ОАО «Молоко» и ОАО «Беллакт» — уровень качества «хороший».

При оценке физико-химических показателей выявлено, что исследуемые образцы соответствуют требованиям ТНПА: кислотность колеблется в пределах от 84 до 115 °Т (при норме от 75 до 140 °Т), СОМО — от 9,157 до 46,272 % (при норме не менее 8,5 %), массовая доля жира — от 1,0 до 2,6 %, а массовая доля белка — от 2,909 до 3,112 % (при норме не менее 2,9 %).

Таким образом, экспертиза качества йогуртов позволяет сделать вывод о том, что все образцы соответствуют требованиям ТНПА по органолептическим и физико-химическим показателям. По результатам балльной оценки образцам присвоен уровень качества «отличный» и «хороший».

Литература

1. Продукты молочные. Йогурт : СТБ 1552-2012. — Введ. 05.10.2012. — М. : Изд-во стандартов, 2012. — 36 с.