

УДК 614.3

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СМЕТАНЫ
В УСЛОВИЯХ ООО «НИИЦМиБ»**

**Антонова А.Н., Милинская В.А., Романова Д.С.,
студентки 4 курса ФВМиБ
Научный руководитель – Феоктистова Н.А., к.б.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: сметана, качество, критерии оценки, органолептические, санитарно-микробиологические.

Статья посвящена анализу результатов исследований семи наименований сметаны. Установлено полное всех объектов экспертизы соответствие требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» по органолептическим, физико-химическим и санитарно-микробиологическим показателям.

Цель работы - ветеринарно-санитарная экспертиза качества сметаны разных товаропроизводителей в условиях ООО «НИИЦМиБ».

Методология работы с пищевыми продуктами и анализ полученных результатов отражен в исследованиях преподавателей ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА [1-2]. При проведении экспертизы качества образцов сметаны, установлено, что продукт упакован в стаканы из полимерного материала с нанесенной на них маркировкой, крышкой из полимерного материала (сметана «Бретс-Литовск», «Вологодская» и «Большая кружка», «Простоквашино») и защитной мембраной из металлизированной фольги с маркировкой сметана торговой марки, сметана «Заволжский», сметана «Волжские просторы» была упакована в полимерную пленку (пакет). Была проведена дегустация. Критерии оценки были взяты из ГОСТ 31452-2012 [3], дополнены признаками порчи и характеристиками упаковки и маркировки. Показатели оценивались по пяти балльной балловой шкале. За органолептические показатели качества объекты экспертизы – сметана «Брест-Литовск», «Вологодская», «Савушкин», «Простоквашино» - получили максимально количество баллов по всем критериям оценки. Консистенция и внешний вид объектов экспертизы – это однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Сметана «Волжские просторы» (РФ) имела однородную недостаточно густую, слегка вязкую консистенцию без признаков крупитчатости, что

допускается ГОСТ 31452-2012 [3]. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов у всех объектов экспертизы. Снижение на один балл у образца под названием «Большая кружка» произошло из-за не столь явно выраженного по сравнению с другими образцами кисломолочного вкуса. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Анализ маркировки и упаковки всех образцов сметаны выявил полное соблюдение изготовителей (ОАО «Са-вушкин продукт» Республика Беларусь, ООО «Галактика» Россия, ОАО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина, ЗАО «Алев», ОАО «Компания ЮНИМИЛК», ОАО «Молочный завод») требований ГОСТ 31452-2012 [3], ТР ТС 033/2013 [4] и ТР ТС [5] к маркировке сметаны, хорошую читаемость маркировки; чистоту, целостность и эргономичность упаковки. На основании проведенных нами исследований по определению физико-химических показателей качества сметаны, регламентированных ГОСТ 31452-2012 [3] мы утверждаем, что образцы исследований по показателям «массовая доля белка», «массовая доля жира», «кислотность» и «наличие фосфатазы» соответствуют вышеназванному документу. В результате проведенных исследований по оценке санитарно-микробиологических показателей качества сметаны было установлено, что все исследуемые образцы, соответствуют по показателям безопасности (общему микробному числу, наличию бактерий группы кишечной палочки, золотистого стафилококка, бактерий рода сальмонелла и протей) требованиям вышеназванных нормативно-технических документов.

Библиографический список

1. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебно-методический комплекс. Том 2/ Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. - Ульяновск, 2008. – С.15-25.
2. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами-товароведами / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании: материалы научно-методической конференции. – Ульяновск, 2011. - С. 153-168.
3. Техэксперт. **ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия** - URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200098818> - дата обращения 25.09.2016.

4. Техэксперт. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) – URL: <http://docs.cntd.ru/document/499050562> - дата обращения 25.09.2016.
5. Техэксперт. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> - дата обращения 25.09.2016.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF SMETANA IN THE CONDITIONS OF LLC NIITSMIB

Antonova A. N.

Keywords: *sour cream, quality, evaluation criteria, organoleptic, sanitary and microbiological .*

Article is devoted to the analysis of results of researches of the researches of seven names of sour cream conducted by us. Compliance to requirements of GOST 31452-2012 full of all objects of examination «Sour cream is established. Specifications» on organoleptic, physical and chemical and sanitary and microbiological indicators.