

УДК 637.3

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

*Гафурова Э.Т., 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:** *плавленый сыр, качество, критерии оценки, органолептические, санитарно-микробиологические.*

*Статья посвящена анализу результатов исследований 4 проб плавленого сыра. Установлено полное всех объектов экспертизы соответствие требованиям ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия» по органолептическим, физико-химическим и санитарно-микробиологическим показателям*

Цель работы – провести оценку качества плавленого сыра 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].

Первоначально нами была проанализирована информация о продукте, выявлено соблюдение производителями плавленых сыров требований ГОСТ 31690-2013 [3] и ТР ТС 022/2011 [4] к маркировке плавленых сыров. Сыр плавленый «Сливочный с ароматом ветчины и сыра» упакован в стаканчик из полимерного материала с крышкой из алюминиевой фольги. Его органолептические показатели были оценены на максимально высокие 5 баллов (консистенция, запах, вид на разрезе и цвет), вкус продукта получил 4,3 балла, так как послевкусие пищевых добавок превалирует над основным вкусом; сыр плавленый «Российский классический» представляет собой брикет, упакованный в алюминиевую фольгу. Его показатели консистенции, вкуса, запаха, вида на разрезе и цвета были оценены максимально высокими баллами; сыры плавленые «Hochland» и «Ассорти» ТМ «Переяславль» (производство РФ) представляют собой сегменты, упакованные порционно в алюминиевую фольгу, снабжены бумажной этикеткой на клеевой основе, уложены в картонную коробку круглой формы. Показатель вкуса у сыра «Hochland» был оценен на 4,5 балла, у сыра «Ассорти» ТМ «Пере-

яславль» - на 4 балла, так как вкус сыра был не столь выражен, как вкус наполнителей. Остальные показатели были оценены максимально высокими пятью баллами. Данные, полученные нами при изучении физико-химических показателей качества сыра плавленого, говорят, что массовая доля влаги и активная кислотность находятся в пределах нормативов, отраженных в ГОСТ 31690-2013 [3].

Это свидетельствует о соблюдении требований к транспортированию и хранению анализируемой торговой организации, которые в основном сводятся к при температуре хранения  $-4^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 90 %, к температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+4^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 85 %. Не было нами выявлено и количественной фальсификации – масса нетто продукта составляла численное значение, указанное на упаковке. В результате проведенных исследований нами было установлено, что все пробы плавленого сыра имеют санитарно-микробиологические показатели качества в пределах норм, указанных в ГОСТ 31690-2013 [3] и ТР ТС 033/2013 [4], как основных нормативно-технических документах, действующих на территории Российской Федерации и регламентирующих качество данного молочного продукта. Не было выявлено в пробах листерий моноцитогенез и патогенов, включая сальмонеллы; бактерии группы кишечной палочки также не обнаружены. Количество дрожжей, плесеней и мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов находится в пределах нормативов, что подтверждает качество исследованных продуктов по иным показателя качества.

#### *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 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия [Электронный ресурс]. - 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) [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/499050562> - дата обращения 25.09.2016.

## **ASSESSMENT OF QUALITY OF PROCESSED CHEESE**

*Gafurova E. T., Milinskaya V. A., Romanova D. S.*

**Keywords:** *processed cheese, quality, evaluation criteria, organoleptic, sanitary and microbiological .*

*Article is devoted to the analysis of results of researches of the researches of 4 tests of processed cheese conducted by us. Compliance to requirements of GOST 31690-2013 full of all objects of examination «Melted cheeses is established. The general specifications» on organoleptic, physical and chemical and sanitary and microbiological indicators.*