

УДК 658. 62:637.2

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА

*Трифонова К.Г., Милиская В.А., Романова Д.С.,
студенты 4 курса ФВМиБ
Научный руководитель – Феоктистова Н.А., к.б.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновской ГАУ*

Ключевые слова: *сливочное масло, органолептические, физико-химические, санитарно микробиологические показатели качества.*

Статья посвящена результатам исследований по определению доброкачественности сливочного масла. Установлено полное соответствие требованиям ГОСТ 32261-2013.

Цель – провести экспертизу качества сливочного масла разных товаропроизводителей. Методология работы отражена в исследованиях ученых Ульяновской ГСХА [1-5]. Объекты экспертизы – образцы сливочного масла несоленого торговой марки «Экомилк» (Россия), «Волжские просторы» (Россия), «Брест-Литовск» (Республика Беларусь) «Савушкин» (Республика Беларусь) и масла сливочного «Крестьянское» (ООО Компания «Молторг», ООО «Воронежросагро», ООО «Торговый дом «Дубровкамолоко», ОАО «Молочный завод»). Основным документ, действующий на территории Российской Федерации ГОСТ 32261-2013 Межгосударственный стандарт Масло сливочное Технические условия [6]. Все объекты исследований получили баллы в диапазоне 17-20 баллов, что соответствует высшему сорту согласно «Шкала оценки органолептических показателей, упаковки и маркировки масла сливочного» в соответствии с рекомендациями ГОСТ 32261-2013 [6]. Масло производства Республики Беларусь по показателю «вкус и запах» отличались более выраженными сливочным вкусом и запахом с привкусом пастеризации. Посторонних привкусов и запах не было отмечено ни у одного объекта изучения. Все объекты характеризовались светло-желтым однородным цветом. Срез масла (торговых марок «Волжские просторы», «Савушкин» и «Брест-Литовск», «Молочные продукты из Дубровки» и «Сметанинь») имел плотную, ровную, блестящую, однородную, сухую на вид поверхность, края при легком надавливании пласта прогибались. Срез масла сливочного «Экомилк», «Вожские просторы» и «Молочные продукты из

Пестравки» имел матовую; были выявлены капельки влаги, что допускает стандарт, но за это был снижен балл за показатель «консистенция и внешний вид». Установлено, что все четыре наименования сливочного масла по показателям «титруемая кислотность молочной плазмы», «термоустойчивость», «массовая доля влаги» соответствуют требованиям ГОСТ 32261-2013 [6]; по показателю «массовая доля жира», заявленному на упаковке значению, не было выявлено качественной фальсификации. Объективность оценки консистенции масла сливочного была нами повышена при определении коэффициента термоустойчивости, который составил от 0,89 до 0,96, что по градации характеристики термоустойчивости соответствует максимально высокой оценке. В результате проведенных исследований по оценке санитарно-микробиологических показателей качества было установлено, что все исследуемые образцы экспертизы - сливочного масла, соответствуют требованиям ГОСТ 32261-2013 [6]. Количество выявленных нами микроорганизмов находится в пределах нормы.

Библиографический список

1. Васильев, Д.А. Внедрение результатов научно-исследовательской работы в образовательный процесс / Д.А. Васильев, Н.А. Феоктистова, М.А. Лыдина // Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2013. - С. 34-39.
2. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Том 2: учебно-методический комплекс / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров.- Ульяновск: УГСХА, 2008.. - С. 32-33.
3. 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.
4. Выделение бактерий вида *Bacillus mesentericus* из объектов санитарного надзора / Н.А. Феоктистова, М.А. Юдина, Д.А. Васильев [и др.] // Молодежь и наука XXI века. Материалы III международной научно-практической конференции молодых ученых. - Ульяновск, 2010. - С. 82-84.
5. Феоктистова, Н.А. Результаты сравнительного анализа бактериологических методов исследований какао-порошка на наличие бацилл,

вызывающих порчу продуктов питания (БВППП) / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2015. - № 1 (29). – С. 69-76.

6. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия [Электронный ресурс] Butter. Specifications. – Режим доступа: URL: <http://www.gost.ru> (дата обращения 24.09.2016.)

EXAMINATION OF QUALITY OF BUTTER

Trifonova K. G., Miliskaya V. A., Romanova D. S.

Keywords: *butter, organoleptic, physical and chemical, sanitarno microbiological indicators of quality.*

Article is devoted to results of researches on definition of high quality of butter. Full compliance to requirements of GOST 32261-2013 is established.