

13. Интернет-ресурс <http://www.znaytovar.ru/>

## MICROBIOLOGICAL SAFETY INDICATORS ICE CREAM

Samovarova T.A., Khorina N.S., Zhuravskaya N.P.

*Key words: identification, quality, microbiological safety, bacteria cultivation.*

*Summary. The work is devoted to determining the microbiological safety indicators ice cream. The studies found that all investigated samples of ice cream ice cream sold in retail stores "Magnet", correspond in terms of quality requirements of normative and technical documentation.*

УДК 664.6:614.31

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Сараева Ю.А., студентка 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и экспертизы товаров  
Научный руководитель - Бессонова О.В., кандидат технических наук, доцент

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

**Ключевые слова:** сдобные хлебобучочные изделия, органолептические показатели качества, физико-химические показатели качества.

**Аннотация.** В соответствии с государственными стандартами, принятыми в пищевой промышленности и пекарском деле, к сдобным видам хлебобучочных изделий относятся те продукты питания, в составе которых находится не менее 7% сахара и жиров растительного происхождения. Сдобные булочки отличаются по составу исходных ингредиентов и форме конечного изделия. Как правило, булочки пекут из сдобного теста, которое было замешено с использованием дрожжей. Различают сдобные булочки с начинкой или без [1].

На первом этапе исследования исследовали по органолептическим показателям плюшку «Домашнюю», «Московскую», крендель «Выборгский» различных производителей. Все исследования проводили по ГОСТ 5667-65.

Органолептические показатели: плюшки «Домашней»: внешний вид – форма: в виде сердца; поверхность – рельефная; цвет – светло-коричневый; состояние мякиша: пропечённость – пропечённый не влажный на ощупь; промесс – без следов непромеса; вкус – свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса; запах – ванильный. Кренделя «Выборгского»: внешний вид – форма: в виде восьмёрки с наложенными концами посередине; поверхность – шероховатая, посыпана сахарной пудрой; цвет – светло-коричневый; состояние мякиша: пропечённость – пропечённый не влажный на ощупь, при лёгком нажатии принимает прежнюю форму; промесс – без следов непромеса; вкус – сдобный, запах – свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса; запах – свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. Плюшки «Московской»: внешний вид – форма: не расплывчатая, без притесков, в виде сердца; поверхность – соответствующая данному изделию с чётко выраженным рисунком, с отделкой из сахара-песка; от светло до тёмно-коричневого; цвет – от светло до тёмно-коричневого; состояние мякиша: пропечённость – пропечённый не влажный на ощупь; промесс – без следов непромеса; вкус – сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса, сладковатый; запах – свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В ходе проведённых исследований установили, что исследуемые образцы соответствуют требованиям ГОСТ 31805-2012 и ГОСТ 24557.

На втором этапе исследований проводили анализ физико-химических показателей качества[2].

Физико-химические показатели:

плюшки «Домашней» – влажность: 30,9%; кислотность: 2,50Т.

кренделя «Выборгского» – влажность: 33,7%; кислотность: 2,30Т.

плюшки «Московской» – влажность: 31,6%; кислотность: 2,10Т[3].

Вывод: Исследуемые образцы производителей «СИБХЛЕБ», «Хлебница», «Форнакс» по влажности и кислотности соответствуют требованиям ГОСТ 24557.

Вывод: Исследовали органолептические показатели плюшки «Домашней», кренделя «Выборгского», плюшки «Московской». Состояние мякиша, поверхность, форма, вкус, цвет, запах соответствуют требованиям ГОСТа 24557 и ГОСТа 31805-2012.

Определили в исследуемых образцах кислотность и влажность. Полученные результаты соответствуют требованиям ГОСТа 24557 и ГОСТа 31805-2012.

#### ***Библиографический список:***

1. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Текст]: Учеб. справ. пособие/А.С.Романов, Н.И.Давыденко, Л.Н.Шатнюк,

- И.В.Матвеева, В.М.Позняковский; под общ. ред.В.М.Позняковского.-2-е изд., испр. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-278с., ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).
2. ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приёмки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий. - М.: Изд-во стандартов, 1996. - 5 с.
  3. ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные. Общие технические условия. - М.: Изд-во стандартов, 2013. - 16 с.

## A STUDY OF INDICATORS OF QUALITY PASTRIES

Saraeva Y.A., Bessonova O.V.

**Key words:** *pastry bakery products, organoleptic quality, physico-chemical quality indicators.*

**Summary.** *In accordance with the state standards in the food industry and Baker's case, to sweet types of bakery products include those foods, which is less than 7% of sugar and fats of vegetable origin. Buns differ in composition of the ingredients and form the final product. Typically, the rolls are baked pastry, which was zamecheno with yeast. There are buns with filling or without.*

УДК 620.2:614.31:637.56

## ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА МОРОЖЕННОЙ РЫБЫ

*Сидорович Т.И.*, студентка 4 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации  
Научный руководитель – *Гаврилова Е.П.*, старший преподаватель

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

**Ключевые слова:** *ассортимент, качество, мороженая рыба.*

**Аннотация.** *Работа посвящена исследованию ассортимента и качества мороженой рыбы в 3-х магазинах г. Омска. Был исследован ассортимент мороженой рыбы, а также определены органолептические и физико-химические показатели образцов.*