

Insertion of dry and thin-crushed phytocomponents into cheese allows to receive the final product with original flavor characteristics and makes the range of such cheeses wider.

УДК: 637.051: 339.13.017 (470.324)

ИССЛЕДОВАНИЕ ЙОГУРТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ НА РЫНКЕ ГОРОДА ВОРОНЕЖ

*Лобова Ю.В., студент 2 курса, факультета технологии и товароведения
Маслова Г.М., ассистент кафедры товароведения и экспертизы товаров
факультета технологии и товароведения
ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени
императора Петра I»*

Ключевые слова: йогурт питьевой, оценка качества, рынок, город Воронеж

Аннотация: Были изучены требования регламентов и стандартов к качеству йогуртов. Проведено исследование качества йогуртов питьевых, реализуемых на рынке города Воронеж.

Йогурт - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведённый с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

Для проведения оценки качества нами было отобрано три образца йогурта питьевого, реализуемого на рынке города Воронеж:

Образец №1: Йогурт молочный питьевой с ванилью «Вкуснотеево» (рисунок 1).

Образец №2: Питьевой йогурт «Чудо» Лучший вкус малина + черника (рисунок 2).

Образец №3: Йогурт молочный питьевой с черникой «Вкуснотеево» (рисунок 3).

Оценка маркировки проводилась на соответствие требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». В результате исследований были сделаны выводы о соответствии маркировки исследуемых образцов йогуртов требованиям Технических регламентов по всем показателям.



Рисунок 1 – Йогурт молочный питьевой с ванилью «Вкуснотеево»



Рисунок 2 – Питьевой йогурт «Чудо» Лучший вкус малина + черника



Рисунок 3 – Йогурт молочный питьевой с черникой «Вкуснотеево»

Таблица 1 - Оценка качества йогуртов на соответствие требованиям ГОСТ 31981-2013

Наименование показателя	Характеристика образцов йогурта		
	№1	№2	№3
Внешний вид и консистенция	Однородная, в меру вязкая	Однородная, в меру вязкая	Однородная, в меру вязкая, с кусочками ягод черники
Вкус и запах	Кисломолочный, в меру сладкий, со вкусом и ароматом ванили	Кисломолочный, сладкий, со вкусом и ароматом малины и черники	Кисломолочный, в меру сладкий, со вкусом и ароматом черники
Цвет	Белый с легким желтым оттенком	Фиолетово-розовый, однородный по всей массе	Светло фиолетовый, однородный по всей массе

Количественная характеристика исследуемых образцов йогуртов проводилась на соответствие требований ГОСТ 8.579-2002 «ГСОЕИ Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте». При определении объема нетто йогурта питьевого количественной фальсификации не обнаружено, все отклонения фактического объема от номинального в пределах допустимых значений.

Оценка качества йогурта проводилась на соответствие требований ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия» (таблица 1).

Как видно из таблицы все исследуемые образцы йогуртов питьевых соответствуют требованиям ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия» по всем органолептическим показателям.

Библиографический список

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
3. ГОСТ 8.579-2002. ГСОЕИ. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
4. ГОСТ 31981-2013. Йогурты. Общие технические условия.

STUDY YOGURT SOLD IN THE MARKET CITY OF VORONEZH

Maslova G.M.

Keywords: *drinking yoghurt, quality assessment, market, Voronezh*

We studied the requirements of regulations and standards for the quality of yoghurt. A study of the quality of yoghurt sold in the market town of Voronezh.

УДК: 663.916.2: 339.13.017 (470.324)

ИССЛЕДОВАНИЕ ШОКОЛАДА, РЕАЛИЗУЕМОГО НА РЫНКЕ ГОРОДА ВОРОНЕЖ

*Ломова В.Д., студентка 2 курса, факультета технологии и товароведения
Научный руководитель – Маслова Г.М., ассистент
ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени
императора Петра I»*

Ключевые слова: *шоколад молочный, оценка качества, рынок, город Воронеж*

Были изучены требования регламентов и стандартов к качеству шоколада. Проведено исследование качества шоколада молочного, реализуемого на рынке города Воронеж.