

**СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА
ТВОРОГА, РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНЫХ МАГАЗИНАХ Г. ЕКАТЕРИНБУРГА**
**Comparative study of the quality and characteristics of cottage cheese
sold in retail stores in Ekaterinburg**

Т. К. Спирина, студент Уральского государственного аграрного университета
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. И. Лихачева, кандидат технических наук, доцент

Аннотация

В данной статье приведены результаты оценки качества творога. Материалом для исследования являются 3 образца творога торговых марок «Простоквашино», «Мадам Му» и «Творог классический».

Оценка качества творога проводится в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия». Из органолептических показателей определяются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Ключевые слова: творог, органолептические показатели, оценка качества.

Summary

In article carrying out an assessment of quality of cottage cheese. The material for this study are 3 samples of cottage cheese of brands «Prostokvashino», «Madame Mu» and «classic Cheese».

Assessment of the quality of the cheese is performed in accordance with the requirements of GOST R 52096-2003 «Cheese. Technical conditions».

Of organoleptic indicators are studied appearance, color, odor, texture, taste.

Keywords: cottage cheese, organoleptic indicators, quality assessment.

Творог является кисломолочным продуктом питания. Его применяют для диетического и лечебного питания, так как в нем содержатся метионин и лизин [2; 6].

Сырьем для производства творога является молоко. На качество молока и творога могут оказывать влияние различные факторы [3; 4; 5].

Цель и материал исследований

Целью работы является изучение товароведной характеристики и проведение исследований качества творога, вырабатываемого разными производителями.

Для этого следует выполнить ряд задач: изучить товароведную характеристику творога, провести оценку качества образцов творога, провести сравнительный анализ полученных данных по имеющимся образцам.

Материалом для исследования являются 3 образца творога торговых марок «Простоквашино», «Мадам Му» и «Творог классический».

Требования к качеству

Оценка качества творога производится по ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия». Органолептические показатели творога представлены в табл. 1.

Органолептические показатели

Показатель	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая
Цвет	Белый или с кремовым оттенком
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные

Результаты исследований

Результаты идентификации трех исследуемых образцов по полноте маркировки представлены в табл. 2.

Идентификация по полноте маркировки

Показатель в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Наименование продукции	«Творог классический», 4%-й жирности	Творог «Мадам Му», 4%-й жирности	Творог «Простоквашино», 4%-й жирности
Наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение	ООО ПК «Обнинские молочные продукты». 249007, Калужская обл., д. Кривское, ул. Сельскохозяйственная, д. 5	ООО «КМ-Элит». 601010, Россия, Владимирская область, г. Киржач, ул. Красноармейская, д. 10	620027, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Азина, 16
Состав изделия	Молоко обезжиренное, закваска молочнокислых культур, ферментный препарат, соль, сорбат калия	Молоко цельное, молоко обезжиренное, закваска	Творожное зерно (обезжиренное молоко, закваска молочнокислых культур, отвердитель (хлористый кальций), ферментный препарат), сливки, соль, сорбат калия
Пищевая ценность 100 г продукта	Белки – 9,9 г. Жиры – 5 г. Углеводы – 65,0 г. Энергетическая ценность – 385 ккал	Белки – 16 г. Жиры – 5 г. Углеводы – 3 г. Энергетическая ценность – 121 ккал	Белки – 16 г. Жиры – 5 г. Углеводы – 3 г. Энергетическая ценность – 157 ккал
Дата выпуска	03.05.13	04.05.13	04.05.13
Условия хранения	При t от +4 до +2 °С	При t от +4 до +2 °С	При t от +4 до +2 °С
Срок годности	30 суток	72 часа	30 суток
Масса нетто заявленная, г	180	300	220
Масса нетто фактическая, г	180	300	220
Обозначение настоящего стандарта	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003
Информация о сертификации	+	+	+
Номер или фамилия укладчика	+	+	+

Из данных табл. 2 видно, что маркировки всех образцов полные и соответствуют требованиям нормативного документа.

Органолептическая оценка образцов приведена в табл. 3.

Таблица 3

Органолептическая оценка качества исследуемых образцов

Показатель	«Творог классический», 4%	Творог «Мадам Му», 4 %	Творог «Простоквашино», 4%
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный	Кислый вкус	Чистый, кисломолочный
Консистенция	Нежная однородная мягкая	Рассыпчатая	Нежная однородная
Цвет	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Выводы. Рекомендации

Проведенная оценка качества позволяет сделать вывод, что все исследуемые объекты соответствуют требованиям нормативных документов.

Отделом сбыта комбината проводится значительная работа в части расширения сегментов продаж выпускаемой продукции, особенно цельномолочной продукции.

Библиографический список

1. ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия» // Все ГОСТы [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://vsegost.com/Catalog/59/5905.shtml>.
2. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров : учебник. М. : Дашков и К°, 2011. 400 с.
3. Лоретц О. Г., Матушкина Е. В. Влияние генотипа каппа-казеина на технологические свойства молока // Аграрный вестник Урала. 2014. № 3. С. 23–26.
4. Малых А. П., Матушкина Е. В. Сравнительная характеристика молока питьевого ультрапастеризованного, реализуемого в ТС «Олес» г. Екатеринбург // Молодежь и наука. 2014. № 3.
5. Матушкина Е. В. Характеристика каппа-казеина как фракции молочного белка // Аграрный вестник Урала. 2014. № 9. С. 38–40.
6. Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров. М. : Высшая школа, 2010. 416 с.