

УДК 637.146.21

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА КЕФИРА РЕАЛИЗУЕМОГО В СЕТЕВЫХ МАГАЗИНАХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ Г. ТРОИЦКА

*Бучель А.В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
факультета ветеринарной медицины
Кравцова О.А., ассистент факультета ветеринарной медицины
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, г. Троицк, Россия*

Ключевые слова: *Кефир, маркировка, упаковка, показатели качества.*

В статье анализируются потребительские свойства кефира реализуемого в сетевых магазинах розничной торговой сети. В настоящее время надежное обеспечение населения продовольствием является одной из главных задач рыночных преобразований. Качество сырья очень часто не соответствует требованиям, предъявляемым к нему, поэтому и готовая продукция не всегда отвечает показателям нормативной документации. Были проведены органолептические и физико-химические исследования кефира и получены положительные результаты. Данная статья отражает оценку качества кефира реализуемого на рынке г. Троицка, выпускаемого молочными предприятиями Челябинской области.

Введение. В настоящее время надежное обеспечение населения продовольствием является одной из главных задач рыночных преобразований. Актуальность этой проблемы на современном этапе становится более очевидной. Результаты мониторинга состояния питания убедительно показывают, что структура питания населения характеризуется продолжающимся снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении пищевых продуктов, таких как молочные, мясные, рыбные, вкусовые продукты, яйца[1,2].

Анализ состояния производства кисломолочных продуктов показывает, что первоочередными для отрасли являются следующие задачи: улучшение качества сырья, повышение качества продукции и снижение ее себестоимости; разработка устройств, приборов контроля качества комплексных линий оборудования, создание перспективной тары и тароупаковочных материалов. Качество сырья очень часто не соответству-

ет требованиям, предъявляемым к нему, поэтому и готовая продукция не всегда отвечает показателям нормативной документации.

Цель работы – изучить потребительские свойства кефира, реализуемого в сетевых магазинах розничной торговой сети «Магнит».

Материал и методика исследований. Работа была выполнена на кафедре товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы. Материалом исследований служили 3 образца кефира:

Образец 1- Кефир «Сметанин», производитель ООО «Молочный комбинат Сметанин», п. Синий Бор;

Образец 2 – Кефир «Первый вкус», производитель ОАО «Челябинский городской молочный комбинат», г. Челябинск;

Образец 3 – Кефир «Чебаркульское молоко», производитель ОАО «Компания Чебаркульское молоко», г. Чебаркуль.

Для проведения испытаний пробы отбирали и подготавливали к анализу согласно ГОСТ 3622-68. Органолептические показатели качества оценивали в соответствии с требованиями ГОСТ 31454-2012, массовую долю жира – по ГОСТ 5867-90, кислотность – по ГОСТ 3624-92, пастеризацию – по ГОСТ 3623-73.

Результаты исследований и их обсуждение. При оценке качества упаковки и маркировки образцов кефира, было установлено, что все три образца упакованы в полимерную пленку на которую была нанесена маркировка, включающая в себя наименование продукции, состав, дату изготовления; срок годности; условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности, нормативный документ в соответствии с которым изготовлен продукт, что полностью соответствует требованиям ТР ТР022/2011[3].

При органолептической оценке были получены следующие результаты (Таблица 1).

Как видно из данных таблицы 1, все образцы кефира соответствовали требованиям ГОСТ 31454-2012 и ТР ТС 033/2013[4], и представляли собой по внешнему виду однородную с нарушенным сгустком жидкость сметанообразной консистенции, с чистым кисломолочным слегка острым вкусом и запахом, равномерным молочно-белым цветом.

Результаты физико-химических исследований представлены в таблице 2.

Физико-химические исследования подтвердили соответствие представленных образцов кефира требованиям нормативной докумен-

Таблица 1- Результаты органолептической оценки кефира

Показатель	Требования ГОСТ 31454-2012	Требования ТР ТС 033/2013	Фактически, у кефира		
			«Сметанин»	«Первый вкус»	«Чебаркульское молоко»
Внешний вид и консистенция	Однородная, с нарушенным или ненарушенным густотком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибов	Однородная с нарушенным или ненарушенным густотком жидкость. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается газообразование	Однородная с нарушенным густотком жидкость, сметанообразной консистенции	Однородная с нарушенным густотком жидкость, сметанообразной консистенции	Однородная с нарушенным густотком жидкость, сметанообразной консистенции
Вкус, запах	Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус	Чистый кисломолочный слегка острый вкус или запах, обусловленные добавленными компонентами. Для продуктов, изготовленных с применением дрожжей, допускается дрожжевой привкус	Чистый кисломолочный слегка острый вкус и запах	Чистый кисломолочный слегка острый вкус и запах	Чистый кисломолочный слегка острый вкус и запах
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый равномерный или обусловленный добавленными компонентами	Молочно-белый равномерный	Молочно-белый равномерный	Молочно-белый равномерный

Таблица 2 – Результаты физико- химических исследований кефира

Показатель	Требования ГОСТ 31454-2012	Требования ТР ТС 033/2013	Фактически, у кефира		
			«Сметанин»	«Первый вкус»	«Чебаркульское молоко»
Массовая доля жира, % не менее	0,5	0,1-9,9	2,54	2,50	2,51
Кислотность, не более, °Т	85,0-130,0	100,0	88,0	100,0	92,0
Фосфатаза или пероксидаза	не допускается	не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено

тации, так массовая доля жира составила в среднем 2,5%, кислотность от 88,0 – 100,0°Т, фосфатаза не обнаружена, что свидетельствует о соблюдении температурных режимов пастеризации.

Заключение. В результате проведенных исследований трех образцов кефира выпускаемых молочными предприятиями Челябинской области и реализуемых в сетевых магазинах розничной торговой сети «Магнит» было установлено соответствие по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям нормативной документации.

Библиографический список:

1. Газимзянова, М.С. Сенсорный анализ чая / М.С. Газимзянова, О.А. Кравцова // Молодые ученые в решении актуальных проблем науки: материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. - ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет», 2016. - С. 66-69.
2. Закутаева К.А. Сенсорный анализ детских соков / Закутаева К.А., Кравцова О.А. // Молодые ученые в решении актуальных проблем науки: матер. международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. - ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет». 2016. - С. 93-97.
3. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» № ТР ТС 022/2011: сайт Евразийской эконо-

- мической комиссии. – 2012 [Электронный ресурс]. Дата обновления: 12.12.2016. – URL: <http://www.tsouz.ru/KTS/KTS33/Pages/default.aspx>. (дата обращения: 05.06.2017).
4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» № ТР ТС 033/2011: сайт Евразийской экономической комиссии. 3– 2012 [Электронный ресурс]. Дата обновления: 01.02.2017. – URL: <http://www.tsouz.ru/KTS/KTS33/Pages/default.aspx>. (дата обращения: 05.06.2017).

CONSUMER PROPERTIES OF YOGURT SOLD IN THE CHAIN STORES OF RETAIL TRADE IN THE CITY OF TROITSK

Buchel, A. V., Kravtsova O. A.

Key words: *Yogurt, labeling, packaging, quality indicators.*

The article analyzes consumer properties of yogurt sold in the chain stores retail outlets. Currently, the reliable provision of the population with food is one of the main objectives of market reforms. The quality of raw material very often does not meet the requirements imposed on him or her, and therefore the finished products do not always meet the parameters of the normative documentation. Was conducted organoleptic and physico-chemical studies of yogurt and obtained positive results. This article reflects the assessment of the quality of yogurt sold on the market of Troitsk manufactured dairy enterprises of Chelyabinsk region.