

УДК 658.62

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА

*Александрова Д.С., Завгородняя А.С., студентки 2 курса факультета зооинженерии, товароведения, стандартизации*  
Научный руководитель - *Петрова Е. И., старший преподаватель*

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

**Ключевые слова:** *показатель качества, органолептические свойства, химические показатели.*

**Аннотация.** *Работа посвящена исследованию показателя качества сливочного масла. При исследовании образцов по органолептическим свойствам было выявлено, что образец 3 не соответствует требованиям по таким показателям как консистенция и внешний вид. Образцы 1 и 2 полностью соответствуют органолептическим показателям. Физико-химические показатели исследуемых образцов соответствуют установленным требованиям.*

В последние годы вопросы безопасности и качества продуктов питания становятся актуальными как никогда. Древневосточная мудрость гласит: «Мы есть то, что мы едим», а, значит, следует тщательно подходить к выбору потребляемой продукции. Приходя в магазины человек, сталкивается с огромным выбором продукции. Ведь в наш век, век развитых технологий и инноваций в области пищевой промышленности, возросло число производителей. Однако не все производители добросовестно относятся к обеспечению качества и безопасности своей продукции, в результате чего на полках магазинов появляются некачественная, а порой даже вредная и опасная продукция.

Целью исследования является определение показателей качества сливочного масла различных производителей.

В качестве объектов исследования выбраны три образца сливочного масла, приобретенные в розничной сети г. Омска.

Образец 1 - масло сливочное крестьянское «Любимый вкус» (состав: пастеризованные сливки).

Образец 2 - масло сливочное крестьянское «Ясно масло» (состав: пастеризованные сливки).

Образец 3 - масло сливочное крестьянское (состав: пастеризованные сливки).

Исследование показателей качества выбранных образцов проводилось по органолептическим показателям (вкус и запах, консистенция и внешний вид,

**Таблица 1 – Результаты исследований органолептических показателей образцов сливочного масла**

Наименование показателя	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Вкус и запах	Выраженный, сливочный вкус и привкус пастеризации; без посторонних вкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации; без посторонних вкусов и запахов	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации; без посторонних вкусов и запахов
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе слабо-блестящая	Плотная, недостаточно пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая	Недостаточно плотная, недостаточно пластичная, поверхность на срезе слабо-блестящая
Цвет	Светло - жёлтый, однородный по всей массе	Жёлтый, незначительная неоднородность по массе	Жёлтый, однородный по всей массе

**Таблица 2 – Результаты исследований физико-химических показателей сливочного масла**

Наименование показателя	Значение по ГОСТ Р 52969	Образец		
		1	2	3
Массовая доля жира, %	Не менее 72,5	72,2	72,2	72,2
Массовая доля влаги, %	Не более 25,0	20,6	21,4	22,0
Титруемая кислотность плазмы, °Т	Не более 26,0	23,4	21,6	21,6

цвет) и физико-химическим показателям (массовая доля жира и влаги, титруемая кислотность).

Определение органолептических показателей осуществляли в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52969 при температуре воздуха в помещении (20±2)°С и температуре анализируемого продукта (12±2)°С [1].

Результаты исследований органолептических показателей трех представленных образцов приведены в таблице 1.

Образцы 1 и 2 по органолептическим показателям (вкус и запах, консистенция и внешний вид, цвет) соответствуют требованиям национального стандарта. Вкус, запах и цвет образца 3 соответствует установленным требованиям,

однако, консистенция и внешний вид образца не соответствуют требованиям стандарта.

Определение массовой доли жира осуществляются по ГОСТ 5867; массовой доли влаги по ГОСТ 3626; титруемой кислотности плазмы по ГОСТ 3624. Результаты исследований приведены в таблице 2.

Физико-химические показатели исследуемых образцов соответствуют установленным требованиям.

***Библиографический список:***

1. ГОСТ Р 52969-2008 - Масло сливочное. Технические условия.
2. Иванова Н.Н. Некоторые особенности окислительных процессов в жиросо-держащих кондитерских изделиях / Иванова Н.Н, Логинова И.Я, Логинова Т.С.// Вестник МИТХ. – 2008. - т. 3, №2. - С.76

## **STUDY OF THE QUALITY OF BUTTER**

**Alexandrova D.S., Zavgorodnyaya A.S., Petrova E.I.**

*Key words: Quality Score, the organoleptic properties, chemical indicators*

*Summary. The work is devoted to the study of the quality index of butter. In the study sample organoleptic properties were found that sample 3 does not comply on such indicators as the texture and appearance. Samples 1 and 2 are fully consistent organoleptic characteristics. Physico-chemical analysis of the samples meet the requirements.*