

## RESEARCH OF THE RANGE AND QUALITY OF FROZEN FISH

Sidorovich T.I., Gavrilova E.P.

**Key words:** range, quality, frozen fish.

**Summary.** Work is devoted to research of the range and quality of frozen fish in three shops. Identified organoleptic and physico-chemical characteristics of the samples.

*Fish frozen, today, is very demanded type of production which is delivered in a set of outlets. Fish frozen is a natural way of preservation and opportunity to give production which fully keeps all properties of fresh fish to a table of the buyer. Besides, fish frozen is also more reasonable price, especially so far as concerns delivery of production in points, remote from places of fishing. Fresh fish demands special storage conditions and quickly spoils therefore she needs to provide the most expeditious delivery. It does its price rather high. Fish frozen demands only correctly storage, thus she has rather long expiration date, and according to the price characteristics frozen sea fish is much more available.*

УДК 637.12

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА 2,5% ЖИРНОСТИ

Смирнов Д.А., студент 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации  
Научный руководитель - Ивкова И.А., кандидат технических наук, доцент

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

**Ключевые слова:** молоко питьевое, оценка качества, исследование показателей.

**Аннотация.** Работа посвящена оценке качества молока 2,5% жирности, определению органолептических и физико-химических показателей объектов исследования и сравнению их с показателями, представленными в нормативных документах. Актуальность темы обусловлена высоким спросом среди покупателей на молочную продукцию, т.к. молоко обеспечивает организм всеми необходимыми питательными веществами.

Молоко — продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких

животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него. [1]

В зависимости от степени и типа обработки различают следующие виды молока: сырое, питьевое, цельное, нормализованное, восстановленное.

Молоко питьевое классифицируют по виду термической обработки, в зависимости от используемого сырья и в зависимости от массовой доли жира.[2]

Молоко питьевое 2,5 % жирности, в зависимости от массовой доли жира, классифицируют как маложирное.[2]

Для исследований молока питьевого коровьего 2,5% жирности были взяты продукты 3-х разных производителей.

Образец №1. Молоко питьевое пастеризованное «Веселый молочник» пастеризованное с массовой долей жира 2,5%. Производитель ОАО «Вимм-Билль-Данн», Россия, г. Москва, Дмитровское ш. д. 108.

Образец №2. Молоко питьевое пастеризованное «То, что надо!» с массовой долей жира 2,5%. Производитель ОАО Агрофирма «Екатеринославская», Россия, Омская область, Шербакульский район, с. Екатеринославка, ул. Устимука, 40

Образец №3. Молоко питьевое пастеризованное «Лужайкино» с массовой долей жира 2,5%. Производитель ООО «МилкОм» Россия, г. Омск, ул. Граничная 59.

**Методы исследований:**

- органолептический. Определяют состояние тары, внешний вид молока, его консистенцию, цвет, вкус и запах. [3]:

- физико-химический. Определяют плотность, кислотность, содержание жира, чистоту молока.[2] ( по изменению физико-химических свойств можно судить о качестве молока.)

**Результаты исследований.** В результате органолептической оценки качества образцов было установлено, что молоко питьевое пастеризованное «Веселый молочник», «То, что надо!», «Лужайкино» по всем показателям соответствуют требованиям ГОСТ Р 52090-2003.

При физико-химической оценке были исследованы, кислотность, плотность, массовая доля жира, чистота.

При определении кислотности в градусах Тернера, было установлено, что кислотность не превышает 21<sup>o</sup>T.

В процессе определения плотности, было взято по две пробы каждого образца. В итоге было установлено, что расхождение между результатами не превышает 0,8 кг/м<sup>3</sup>

После взятия трех проб на определение массовой доли жира образцов №1, №2 и №3 и сложения среднего арифметического показателя, результаты были 2,55, 2,57, 2,52 соответственно.

По окончании фильтрации образцов было установлено, что показатель чистоты соответствует требованиям НД.

Оценка физико-химических показателей образцов молока так же не выявила серьезных расхождений с показателями, представленными в нормативной документации. Вывод по физико-химические показателям - образцы соответствуют требованиям ГОСТ Р 52090-2003.

***Библиографический список:***

1. ГОСТ Р 52738-2007 – Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 52090-2003 – Молоко питьевое. Технические условия.
3. ГОСТ 28283-89 – Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.

**QUALITY ASSESSMENT  
OF MILK 2.5 % FATNESS**

Smirnov D.A., Ivkova I.A.

**Key words:** *drinking milk, quality assessment, research indicators.*

**Summary.** *The work is devoted to assessing the quality of the milk fat content of 2.5%, the definition of the organoleptic and physico-chemical parameters of objects of study and compared them with the figures presented in the regulations. Relevance of the topic due to the high demand among buyers for dairy products, as milk provides the body with all the necessary nutrients.*