

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.

Молочный шоколад - кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в составе которого не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира и не менее 25% общего жира.

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

Образец №1 – Шоколад молочный «Милка» (рисунок 1).

Образец №2 – Шоколад молочный «Аленка» (рисунок 2).

Образец №3 – Шоколад молочный «Альпен Гольд» (рисунок 3).

Оценка маркировки проводилась в соответствии с требованиями 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 шоколада требованиям Технического регламента по всем показателям.

Количественная характеристика исследуемых образцов шоколада проводилась на соответствие требований ГОСТ 8.579-2002 «ГСОЕИ Требования к ко-



Рисунок 1 – Шоколад молочный «Милка»

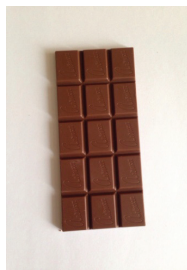


Рисунок 2 – Шоколад молочный «Аленка»



Рисунок 2 – Шоколад молочный «Альпен Гольд»

Таблица 1 - Оценка качества шоколада на соответствие требованиям ГОСТ

Наименование показателя	Характеристика образцов шоколада молочного		
	1	2	3
Вкус и запах	Вкус сладкий, присутствует вкус и запах молока, без постороннего привкуса и запаха	Вкус очень сладкий, присутствует вкус и запах молока, без постороннего привкуса и запаха	Вкус сладкий, присутствует вкус и запах молока, без постороннего привкуса и запаха
Форма	Прямоугольная, без деформации	Прямоугольная, без деформации	Прямоугольная, без деформации
Консистенция	Твердая	Твердая	Твердая
Внешний вид	Лицевая поверхность ровная с рисунком. Поседения и зараженности вредителями не обнаружено. Поверхность шоколадного покрытия матовая.	Лицевая поверхность ровная с рисунком. Поседения и зараженности вредителями не обнаружено. Поверхность шоколадного покрытия матовая.	Лицевая поверхность ровная с рисунком. Поседения и зараженности вредителями не обнаружено. Поверхность шоколадного покрытия матовая.
Структура	Однородная с незначительными дефектами, не портящими внешний вид шоколадного покрытия (пузырьками, сколами, царапинами).	Однородная с незначительными дефектами, не портящими внешний вид шоколадного покрытия (сколами, царапинами).	Однородная с незначительными дефектами, не портящими внешний вид шоколадного покрытия (сколами, царапинами).

личеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте». При определении массы нетто шоколада молочного количественной фальсификации не обнаружено, все отклонения фактической массы от номинальной в пределах допустимых значений.

Оценка качества шоколада проводилась на соответствие требований ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия» (таблица 1).

Анализируя данные таблицы видно, что все исследуемые образцы шоколада соответствуют требованиям ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия» по всем органолептическим показателям.

Библиографический список

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки.
2. ГОСТ 8.579-2002. ГСОЕИ. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
3. ГОСТ 31721-2012. Шоколад. Общие технические условия.

**STUDY OF CHOCOLATE,
MARKETABILITY CITY OF VORONEZH**

Lomova V.D.

Keywords: *chocolate milk, quality assessment, market, Voronezh*

Abstract: *We studied the requirements of regulations and standards for the quality of the chocolate. A study of the quality of the chocolate milk sold on the market of the city of Voronezh.*

УДК 636.3.033

**РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОИЗВОДСТВА МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ**

*Махмутова Г.И., студентка 5 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель-Кирьянов Д.А., кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *ресурсосберегающая технология, ягнати́на, культурные пастбища, эдильбаевская порода, убойный выход, эффективность*

Полученные результаты свидетельствуют, о том, что для ведения интенсивной технологии овцеводства необходимо внедрять ресурсосберегающую технологию производства молодой баранины, включающую в себя использование эдильбаевской мясо-сальной породы, отъем полученного молодняка от матерей в возрасте 3,5 месяца и интенсивный нагул, или откорм с реализацией его на мясо в 6,5 месяцев.