

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ,
РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ «ПЯТЕРОЧКА» ГОРОДА ЙОШКАР-ОЛЫ

С. Ю. Смоленцев, С. С. Цветкова

Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

PRODUCT QUALITY ASSESSMENT
OF THE SEMI-FIRM CHEESES REALIZED IN THE DISTRIBUTION
NETWORK "PYATEROCHKA" OF THE CITY OF YOSHKAR-OLA

S. Yu. Smolencev, S. S. Cvetkova

Mari State University, Yoshkar-Ola

Сыры отличаются высоким содержанием белков, молочного жира, а также минеральных солей и витаминов. Сыры являются важным источником биологически ценного белка. Целью наших исследований явилось изучение органолептических и физико-химических показателей полутвердых сыров, реализуемых в магазине «Пятерочка» г. Йошкар-Олы. Для этого были выбраны 3 образца продукта – «Брест Литовск», «Сармич Сметанковый» и «Arla Natura». Исследования были проведены в лаборатории кафедры технологии мясных и молочных продуктов Марийского государственного университета. При органолептических исследованиях проводили анализ по следующим показателям: внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок и цвет в соответствии с требованиями ГОСТа 32260-2013. В процессе физико-химических исследований у образцов полутвердого сыра определялись следующие показатели: массовая доля жира, поваренной соли и влаги. Результаты исследования показали, что по органолептическим показателям качества полутвердого сыра соответствует требованиям ГОСТа 32260-2013. Содержание жира в полутвердом сыре «Брест Литовск» составило $44,0 \pm 1,0$ %, в «Сармич Сметанковый» – $49 \pm 0,5$ %, а «Arla Natura» – $44,3 \pm 0,7$ %. Массовая доля поваренной соли «Arla Natura» составила $41,2 \pm 0,8$ %, в «Брест Литовск» – $41,3 \pm 0,7$ %, а «Сармич Сметанковый» – $41,7 \pm 0,3$ %. Показатель массовой доли хлористого натрия (поваренная соль) у всех трех образцов: «Брест Литовск», «Сармич Сметанковый», «Arla Natura» – находились в пределах допустимой нормы в соответствии с требованиями ГОСТа Р 32260-2013.

Ключевые слова: полутвердые сыры, качество, анализ, магазин «Пятерочка», ассортимент

Cheeses are high in protein, milk fat, as well as mineral salts and vitamins. Cheese is an important source of biologically valuable protein. The aim of our research was to study the organoleptic and physico-chemical parameters of semi-firm cheese sold in the shop "Pyaterochka" of Yoshkar-Ola. For this product 3 samples were selected – the "Brest Litovsk," the "Sarmich Smetankoviy" and the "Arla Natura". Studies were conducted in the laboratory of the Department of technology of meat and dairy products of the Mari State University. Organoleptic studies included analysis of the following indicators: appearance, taste and smell, texture, pattern and color in accordance with the requirements of GOST 32260-2013. During the physico-chemical studies, the following parameters were determined in samples of semi-firm cheese: the mass fraction of fat, salt and moisture. The results showed that the organoleptic quality of semi-firm cheese complies with GOST 32260-2013. The fat content in the semi-solid cheese the "Brest Litovsk" was $44,0 \pm 1,0$ %, in the "Sarmich Smetankoviy" – $49 \pm 0,5$ %, and the "Arla Natura" – $44,3 \pm 0,7$ %. Mass fraction of salt in the "Arla Natura" was $41,2 \pm 0,8$ %, in the "Brest Litovsk" – $41,3 \pm 0,7$ %, and the "Sarmich Smetankoviy" – $41,7 \pm 0,3$ %. The indicator of the mass fraction of sodium chloride (table salt) in all three samples: the "Brest Litovsk," the "Sarmich Smetankoviy," the "Arla Natura" – were within the permissible norms in accordance with the requirements of GOST R 32260-2013.

Keywords: semi-firm cheeses, quality, analysis, "Pyaterochka" shop, range