

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГЛАЗИРОВАННЫХ СЫРКОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ
В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ г. ЕКАТЕРИНБУРГА**
Evaluation of the quality glazed cheese sold in the retail outlets of Ekaterinburg

Т. В. Спирина, студент,
Е. В. Матушкина, аспирант Уральского государственного аграрного университета
(г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, д. 42)

Рецензент: Е. И. Лихачева, кандидат технических наук, доцент

Аннотация

В статье рассматривается проведение оценки качества сырков глазированных по органолептическим показателям. Материалом исследования являются три образца сырков, реализуемых в розничной торговой сети «Монетка». Органолептическая оценка по ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия». Из органолептических показателей определяются: внешний вид, консистенция, вкус и запах. Делается вывод, что ни один из предложенных продуктов не соответствует требованиям ГОСТ, но и не имеет явных нарушений. По вкусу все сырки очень сладкие, нежные, что не отменяет их состава. Пользы в сырках никакой, так как единственный «не вредный» компонент в их составе – творог. Причем обычно это не просто творог, а растительный жир, сахар и уже потом совсем немного творога. Все остальное в составе – огромное количество дешевых жиров, крахмала, сахара, ароматизаторов, эмульгаторов и разнообразных стабилизаторов.

Ключевые слова: сырок, оценка качества.

Summary

The article deals with the evaluation of quality of glazed cheese on organoleptic characteristics. The material of the study are three sample cheeses sold in retail outlets "Monetka". Sensory evaluation according to GOST R 52790-2007 "Curd cheese bar. General specifications". From the organoleptic characteristics are determined: appearance, consistency, taste and smell. It concludes that none of the products do not meet the requirements of GOST, but has no obvious violations. To taste the cheese all very sweet, gentle, that does not alter their composition. Uses in the curds is no, because the only "not harmful" components in their composition – cheese. And usually it is not just cheese and vegetable fat, sugar, and only then quite a bit of cheese. Everything else in the composition – a large quantity of cheap fat, starch, sugar, flavors, emulsifiers and various stabilizers.

Keywords: glazed cheese, quality assessment.

Сырок – десерт, изготавливаемый из творожной массы и покрытый глазурью. Традиционно в состав сырковой массы входит творог, сахар, сливочное масло, ванилин. Часто сырок покрывают шоколадной глазурью. Обычно масса сырка составляет 40–50 г. Впервые сырок появился еще в СССР и мгновенно стал любимым лакомством и детей, и взрослых. Сейчас ассортимент сырков куда выше, чем 80 лет назад, когда они только начали производиться, но и состав у нынешних сырков не натурален [2].

Сырки часто фальсифицируют, как и другие молочные продукты, в том числе молоко [3, 4, 5, 6].

Цель и объекты исследований. Цель работы – товароведная оценка качества сырков глазированных, реализуемых в торговой сети «Монетка». В связи с этим можно поставить сле-

дующие задачи: оценка состояния упаковки и полноты маркировки исследуемых образцов, проведение органолептической оценки, определение дефектов.

Объектами исследования были выбраны четыре образца глазированных сырков следующих производителей: ООО «Сибирский завод молочных продуктов», ООО МК «Преображенский», ОАО «Коломнамолпром».

Результаты исследований. Все образцы упакованы в полипропиленовую металлизированную пленку. Упаковка целая, чистая, ненарушенная, рисунок четкий, яркий. Маркировка представлена в полном объеме и соответствует требованиям ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия» [1].

Результаты органолептической оценки представлены в табл. 1.

Таблица 1

Органолептические показатели

Показатели	По ГОСТ 52790-2007	ООО МК «Преображенский»	ООО «Сибирский завод молочных продуктов»	ОАО «Коломнамолпром»
Внешний вид	Форма сырка различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная), ненарушенная. Поверхность сырка равномерно покрыта шоколадной глазурью. На плоскости основания допускается просвечивание творожной массы. Глазурь сырка не должна прилипать к упаковочным материалам. Упаковка плотная, без повреждений	Форма сырка прямоугольная, поверхность сырка равномерно покрыта шоколадной глазурью	Форма сырка деформированная, глазурь отпала, рассыпалась, упаковка плотная без повреждений	Форма сырка прямоугольная, поверхность сырка равномерно покрыта шоколадной глазурью
Консистенция	Однородная, нежная, в меру плотная, с наличием или без ощутимых частиц наполнителя	Однородная, нежная, в меру плотная	Однородная, нежная, в меру плотная	Комковатая, нежная, в меру плотная
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный с привкусом внесенных наполнителей	Ярко выраженный запах шоколадной глазури, нежный вкус вареной сгущенки	Не ярко выраженный запах, кисловатый вкус, приторно-сладкий	Ярко выраженный запах шоколадной глазури, нежный вкус
Цвет	Белый, или с кремовым оттенком, или обусловленный цветом компонента, равномерный по всей массе. Для сырков с какао – на разрезе сырка цвет равномерный без видимых вкраплений частиц белка	Белый	Кремовый	Белый

В результате органолептического анализа выявлено, что все образцы исследуемых глазированных сырков имели соответствующий требованиям ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия» внешний вид, за исключением сырка творожного глазированного с ванилином в кондитерской глазури ООО «Сибирский завод молочных продуктов», форма которого была деформирована, а глазурь местами отпала. Произойти это могло вследствие нарушения условий хранения и небрежного обращения с продуктом в процессе реализации.

Цвет всех представленных на анализ продуктов соответствовал требованиям стандарта и варьировал от белого до нежно-кремового оттенка, равномерный по всей творожной массе. Цвет глазури в зависимости от ее вида от белого с кремовым оттенком до темно-коричневого.

Все исследуемые сырки имели нежную, однородную, в меру плотную консистенцию с различными включениями (джем, вареное сгущенное молоко). Ни один из исследуемых образцов не имел чистый, кисломолочный вкус и запах, а значит, не соответствовали требованиям ГОСТ по вкусу и запаху. Данное явление можно объяснить тем, что в их составе большую долю занимают растительные жиры, а не молочный жир. Ни в одном из анализируемых образцов не было обнаружено посторонних привкусов и запахов.

Выводы. Рекомендации. Таким образом, можно сделать вывод, что ни один из предложенных продуктов не соответствует требованиям ГОСТ, но и не имеет явных нарушений. По вкусу все сырки очень сладкие, нежные, что не отменяет их состава. Пользы в сырках никакой, так как единственный «не вредный» компонент в их составе – творог. Причем обычно это не просто творог, а растительный жир, сахар и уже потом совсем немного творога. Все остальное в составе – огромное количество дешевых жиров, крахмала, сахара, ароматизаторов и эмульгаторов, разнообразных стабилизаторов. Возможно, раньше и были качественные и полезные сырки, но это не то, что сейчас продается в магазинах.

Библиографический список

1. ГОСТ Р 52790-2007 «Сырки творожные глазированные. Общие технические условия». / Все ГОСТы. URL : <http://vsegost.com/Catalog/44/44073.shtml>.
2. *Казанцева Н. С.* Товароведение продовольственных товаров : учебник. М.: Дашков и К°, 2011. 400 с.
3. *Лоретц О. Г., Матушкина Е. В.* Влияние генотипа каппа-казеина на технологические свойства молока // Аграрный вестн. Урала. 2014. № 3. С. 23–26.
4. *Лоретц О. Г., Барашкин М. И.* Повышение качества молока-сырья с использованием принципов ХАССП // Аграрный вестн. Урала. 2012. № 8. С. 41–42.
5. *Малых А. П., Матушкина Е. В.* Сравнительная характеристика молока питьевого ультрапастеризованного, реализуемого в ТС «Олес» г. Екатеринбурга // Молодежь и наука. 2014. № 3. С. 6.
6. *Матушкина Е. В.* Характеристика каппа-казеина как фракции молочного белка // Аграрный вестн. Урала. 2014. № 9. С. 38–40.