

Баборико Е.С., Пантелеева С.М.

АНАЛИЗ СОВРЕМЕННОГО СОСТОЯНИЯ ОТРАСЛИ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ НА ПРИМЕРЕ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ ОАО «МИЛКАВИТА»

*Гомельский государственный университет имени Франциска Скорины,
г. Гомель, Беларусь,
E-mail: katebab@icloud.com*

Плавленный сыр, не являясь продуктом первой необходимости и не входя в потребительскую корзину, относится к продуктам ситуативного спроса. Тем не менее, он считается одним из повседневных в нашем рационе. В настоящее время спрос на плавленые сыры на фоне роста объемов потребления сыров имеет отчетливую тенденцию к снижению [1]. Определение качественного показателя плавленых сыров (пастообразных «Сливочный», «С ароматом ветчины», «Томат-базилик», пастообразных пикантных «Сливочный», «Паприка», «Грибы») производилось двумя путями: органолептическим и физико-химическим. Была проведена оценка пищевой и энергетической ценности сыра. Органолептическая экспертиза качества данной продукции заключалась в таких показателях как: вкус, запах, консистенция и вид на разрезе, запах, цвет теста.

По физико-химическим показателям сыры должны соответствовать требованиям (таблица 1). Данные, приведенные в таблице, являются как полученными на производстве, так и нормативными.

Была произведена оценка пищевой и энергетической ценности представляемых сыров (таблица 2). По результатам этих измерений были выявлены сыры, содержащие наибольшее количество жира (пастообразный «Томат-базилик»), белка (пастообразный «Сливочный») и самый энергетически ценный сыр (пастообразный «Томат-базилик»). Данные, приведенные в таблице 2, являются как полученными, так и указанными производителем.

Таблица 1.

Физико-химические показатели сыров

Наименование	Массовая доля, %		
	жира в сухом веществе	влаги, не более	поваренной соли
Пастообразный «Сливочный»	55,0±1,6	60,0	0,5-3,3
пастообразный «С ароматом ветчины»	55,0±1,6	60,0	0,5-3,3
пастообразный «Томат-базилик»	55,0±1,6	60,0	0,5-3,3
пастообразный пикантный «Сливочный»	60,0±1,6	75,0	1,5-4,0
пастообразный пикантный «Паприка»	60,0±1,6	75,0	1,5-4,0
пастообразный пикантный «Грибы»	60,0±1,6	75,0	1,5-4,0

Таблица 2.

Пищевая и энергетическая ценность в 100г

Наименование	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Пастообразный «Сливочный»	24,3	13,3	281
пастообразный «С ароматом ветчины»	24,3	13,3	281
пастообразный «Томат-базилик»	25,1	11,8	285
пастообразный пикантный «Сливочный»	21,0	10,0	237,8
пастообразный пикантный «Паприка»	21,0	10,0	237,8
пастообразный пикантный «Грибы»	21,0	10,0	237,8

Была собрана и классифицирована вся необходимая информация о плавленом сыре, проведен обзор рынка плавленых сыров, оценены необходимые операции при проведении экспертизы качества данного продукта. По результатам проведенной работы были сделаны выводы о том, что качество изделия напрямую зависит от технологии производства продукции. При определении качественного показателя на предприятии ОАО «Милкавита» не выявлено никаких отклонений от нормы. Было отмечено, что на данном предприятии соблюдаются все правила и требования, предъявляемые к производству и хранению сыра.

Литература

1. Скот Р. Производство сыра: Научные основы и технологии, 2005. – С. 400.