

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ГЛАЗИРОВАННЫХ ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ Organoleptic evaluation of glazed cottage cheese curds

В. С. Шерстнева., студент

О. А. Быкова, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: А. В. Степанов, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Аннотация

В данной статье рассмотрена органолептическая оценка глазированных сырков двух разных производителей. Приведены органолептические показатели качества в соответствии с ГОСТ 33927-2016. Сырки творожные глазированные. Общие технические условия. Рассмотрены требования к упаковке продукта и проведена оценка упаковки.

Ключевые слова: органолептическая оценка, творожные сырки, внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет.

Summary

In this article, the organoleptic evaluation of glazed cheeses from two different manufacturers is considered. The organoleptic quality indicators are given in accordance with GOST 33927-2016. Glazed curd curds. General technical conditions. The requirements for the packaging of the product are considered and the packaging is evaluated.

Keywords: organoleptic evaluation, cottage cheese curds, appearance, consistency, taste, smell, color.

На сегодняшний день рынок глазированных творожных сырков стремительно развивается как в России, так и во всем мире [5]. Ассортимент данного продукта очень разнообразен но, не смотря на весь ассортимент, производители стараются придерживаться основных норм и требований, которые предъявляются к данному продукту. Глазированные сырки представляют собой нежную творожную массу, которая сверху покрыта шоколадной глазурью [2]. Глазированные сырки имеют большой спрос, как у детей, так и у взрослых, что обусловлено полезными свойствами данного продукта.

Глазированные сырки могут заменить в рационе человека кондитерские изделия в связи со своими вкусовыми характеристиками. Связано это тем, что творожные глазированные сырки имеют более высокую биологическую ценность за счет содержания в себе полноценного белка и меньшую калорийность [3].

Однако не все производители добросовестно относятся к производству молочных продуктов, используя некачественное сырье и нарушая технологические параметры производства молочных продуктов. Исходя из этого сравнительная оценка глазированных творожных сырков разных производителей является на сегодняшний день актуальной.

Целью работы является проведение сравнительной органолептической оценки творожных глазированных сырков торговых марок.

Материалы и методы исследований

При органолептической оценке глазированных творожных сырков, прежде всего, начинают с показателей, определяемых зрением, такие как внешний вид, форма и соответственно

цвет. Далее то, что определяется осязанием пальцев, это консистенция и эластичность. После уже возможно определять запах и соответственно вкус.

Материалом исследований послужили творожные глазированные сырки торговых марок: «Три коровы, два кота» образец 1, относящийся к среднему сегменту и «Б.Ю.Александров» образец 2, относящийся к премиум сегменту. Органолептическую оценку проводили по ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 [2].

Внешний вид продукта осуществляли исследованием содержимого упаковки. Определяли форму, поверхность, вид на разрезе, цвет, видимую чистоту, наличие в продукте примесей или пятен плесени, а также сохранность продукта в целом.

Консистенцию продукта определяли с помощью легкого прощупывания продукта рукой (пальцами) или растирания пробы во рту языком. Определяли его нежность, жесткость, твердость, сочность, липкость и упругость.

Цвет глазированных творожных сырков определяли по эталону при дневном свете.

Проводя органолептическую оценку запаха, аромата и вкуса продукта его нюхали и пробовали на вкус с помощью раскусывания и разжевывания.

Результаты исследований

Сырок творожный глазированный от бренда «Три коровы, два кота» 16,5 процентов жирности, это сладкий творожный сырок в ароматной кондитерской глазури, которая отличается нежным вкусом и своей мягкой консистенцией.

В состав данного продукта входит: творог, кондитерская глазурь (сахар, эквивалент масла какао, какао-порошок, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор ваниль), сахар-песок, масло сладко-сливочное, молоко сгущенное вареное с сахаром (молоко цельное, молоко обезжиренное, сахар), ароматизатор пищевой ваниль.

Энергетическая ценность продукта составляет 364 ккал. Срок годности от производителя 17 дней. Вес 40 грамм. К особенностям же можно отнести, что данный продукт является продуктом без заменителя молочного жира (БЗМЖ).

- белки в 100 г – 9,7 г;
- жиры в 100 г – 16,4 г;
- углеводы в 100 г – 44,1 г.

Сырок творожный «Б.Ю.Александров» 26 процентов жирности, это так же сладкий творожный сырок в глазури из молочного шоколада с молоком сгущенным вареным. Начинка изготовлена из непосредственно обезжиренного творога, и продукт, судя по составу который предоставил нам производитель не содержит в себе растительных жиров, стабилизаторов и консервантов. Он содержит нежную текстуру и в послевкусии имеет ванильные нотки.

В составе данного продукта находятся непосредственно творог, шоколад молочный (какао-масло, сахар-песок, сухое цельное молоко, какао тертое, эмульгатор - соевый лецитин, натуральная ваниль), сахар-песок, сливочное масло, молоко вареное сгущенное с сахаром (молоко цельное, молоко обезжиренное, сахар (сахароза), ферментный препарат микробного происхождения).

Энергетическая ценность данного продукта составляет 415,0ккал. По сроку годности производитель рекомендует употребить продукт в течение 21 суток с даты его изготовления. К особенностям так же можно отнести то, что продукт без заменителя молочного жира.

- белки составляют 8,0 грамма;
- жиры 27,0 грамм;
- углеводы 35,0 грамм.

В соответствии с ГОСТ 33927-2016 «Сырки творожные глазированные» является формованной творожной массой, которая получена непосредственно из подпрессованного творога, который соответственно покрыт глазурью из пищевых продуктов, и имеет массу не более 75 грамм [4].

Упаковываются сырки творожные глазированные так же в соответствие с ГОСТ 33927-2016 в полипропиленовую металлизированную пленку. Упаковочные материалы, используемые для упаковывания продукта должны обеспечивать сохранность качества продукта при его хранении, перевозках и реализации. Упаковка продукта должна быть с ярким и четким нанесенным рисунком [6]. Маркировка так же должна предоставляться для потребителей в полном объеме и соответствовать всем необходимым требованиям.

Таким образом, из вышесказанного мы можем подвести итог, о том, что образец № 1 и образец №2 соответствовали ГОСТ 33927-2016 с точки зрения упаковки. Упаковка продукта была из полипропиленовой металлизированной пленки была чистой, целой и ненарушенной и имела на себя яркий и четкий рисунок. Маркировка была предоставлена для потребителей в полном объеме. Далее в таблице 1 предоставлена оценка упаковки сырков творожных глазированных с точки зрения удобства.

Таблица 1

Оценка упаковки сырков творожных глазированных

Показатель	Образец 1	Образец 2
Удобство использования	Упаковка продукта является, не удобной в использовании. Продукт с легкостью может потерять свою форму.	Упаковка удобна в использовании, продукт за счет картонной упаковки защищен от физических воздействий.
Дизайн упаковки	Дизайн яркий, четко пропечатанный, привлекающий внимание детскую аудиторию.	Дизайн упаковки яркий, четко пропечатанный, привлекающий внимание более взрослую аудиторию.
Шрифт	Четко пропечатанный, но трудночитаемый в силу его нахождения на темном фоне.	Четко пропечатанный на светлом фоне, легко читаемый.

Исходя из результатов исследований упаковки сырков творожных глазированных с точки зрения удобства можно сказать, что упаковка образца 1 является категорически не удобной в использовании. При открытии продукт с легкостью без возможных усилий теряет свою форму, продукт не имеет дополнительной упаковки для защиты всевозможных физических воздействий. Не смотря на четко пропечатанный шрифт на упаковке в некоторых местах он трудночитаем за счет нахождения его на темном фоне. Дизайн несомненно привлекает детскую аудиторию, имеет яркий и четко пропечатанный рисунок.

У образца 2 является более удобной в использовании, она имеет яркий дизайн и четко пропечатанный рисунок. Шрифт пропечатан на светлом фоне и легко читаемый для всех потребителей. За счет дополнительной картонной упаковки продукт защищен от возможных физических воздействий.

По органолептическим показателям глазированные творожные сырки должны отвечать требованиям ГОСТ 33297-2016 «Сырки творожные глазированные»[1]. Результаты исследований органолептических показателей творожных глазированных сырков предоставлены для рассмотрения в таблице 2.

Органолептические показатели

Показатель	По ГОСТ 33927-2016	Образец 1	Образец 2
Внешний вид	Форма продукта различная (цилиндрическая, прямоугольная, овальная, шарообразная или другие фигурные формы), ненарушенная. Поверхность продукта должна быть равномерно покрыта глазурью. На основании продукта допускается просвечивание творожной массы от оттисков сетки для глазури и транспортной ленты. Поверхность глазури - гладкая, блестящая или матовая, не липнущая к упаковочному материалу. Для замороженного продукта после размораживания допускается наличие на поверхности глазури капелек влаги	Форма творожного глазированного сырка прямоугольная. Поверхность покрыта шоколадной глазурью равномерно, гладкая, блестящая. Глазурь липнет к упаковочному материалу, хрупкая, в ходе исследования глазурь откололась, рассыпалась, отпала.	Форма творожного глазированного сырка прямоугольная. Поверхность покрыта шоколадной глазурью равномерно, гладкая, блестящая не липнущая к упаковке, без повреждений.
Консистенция	Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов (орехов, шоколадной крошки, цукатов и др.). Для продукта с массовой долей жира не более 10,0% допускается легкая мучнистость. Глазурь твердая или слегка пластичная, однородная, некрошащаяся	Однородная, нежная, в меру плотная с наличием внесенной в нее сгущенки Глазурь твердая, однородная, крошащаяся.	Однородная, нежная, в меру плотная, с наличием внесенной в нее сгущенки. Глазурь твердая, слегка пластичная, однородная, некрошащаяся.
Вкус и запах	Для творожной массы - чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов и/или пищевых добавок, витаминов. Для глазури - со вкусом и запахом применяемых пищевых продуктов, ароматизаторов, без постороннего вкуса и запаха	Ярко выраженный вкус и запах пищевых ароматизаторов. Вкус приторно сладкий с небольшой кислинкой. Вкус и запах сгущенки не ощущается.	Чистый кисломолочный сладкий привкус с нотками ярко выраженного наполнителя (сгущенки). Ярко выраженный запах молочной шоколадной глазури. Без посторонних привкусов и запахов.
Цвет	Для творожной массы - белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом внесенных мелкодисперсных пищевых продуктов и/или пищевых добавок (какао, красителей и др.), витаминов; для глазури - в зависимости от вида используемой глазури	Творожная масса белого цвета. Глазурь соответствует цвету темного шоколада.	Творожная масса кремового оттенка. Глазурь соответствует цвету молочного шоколада.

Таким образом, из проделанной нами работы можно сказать о том, что глазированный творожный сырок образца 1 торговой марки «Три коровы два кота» по внешнему виду не соответствовал ГОСТу, форма образца была соответствующей но, к сожалению, с деформированной глазурью (хрупкая) в ходе исследования она откололась и отпала. По моему мнению, произойти это могло вследствие или неправильного несоответствующего хранения, или небрежного обращения с продуктом в процессе его реализации.

В то же время глазированный творожный сырок 2 образца торговой марки «Б.Ю.Александров» по внешнему виду соответствует ГОСТ 33927-2016. Имел четкую прямоугольную форму с гладкой, блестящей и не липнувшей к упаковке глазурью. Глазурь во время открывания упаковки не сломалась и не откололась в отличие от образца 1.

Консистенция сырка торговой марки «Б.Ю.Александров» так же соответствовала ГОСТу, имела однородную, нежную в меру плотную консистенцию и твердой слегка пластичной однородной некрошащейся глазурью. У сырков торговой марки «Три коровы два кота» консистенция была так же однородной и нежной но глазурь была твердой и крошащейся.

Вкус и запах сырка торговой марки «Б.Ю.Александров» соответствовал требованиям, а вот у сырков торговой марки «Три коровы два кота» ощущался ярко выраженный вкус и запах пищевых ароматизаторов. Сырок имел приторно сладкий вкус с небольшой кислинкой, вкус и запах сгущенки не ощущался.

Цвет обоих образцов соответствовал требованиям, предъявляемым к глазированным творожным сыркам.

Заключение

Исходя из этого можно подвести итог и сделать вывод о том, что глазированный творожный сырок торговой марки «Б.Ю.Александров» цена которого составляет 49.90 рублей соответствует ГОСТ 33927-2016 по органолептическим показателям. Упаковка данного творожного сырка привлекает внимание взрослой аудитории, является намного удобнее в использовании, имеет четко пропечатанный и понятный шрифт. Следовательно, можно сказать, что именно поэтому продукт относится к товарам премиум сегмента, что подтверждает обоснованность его цены.

Творожный сырок торговой марки «Три коровы два кота» по органолептическим показателям не соответствует всем требованиям ГОСТ 33927-2016. Упаковка данного творожного сырка рассчитана на детскую аудиторию, но является совершенно не удобной в использовании из-за прилипания к упаковке продукта, который после извлечения из нее с легкостью ломается и крошится. Шрифт хоть и четко пропечатан, но едва виден на темном фоне.

Библиографический список

1. ГОСТ 33927-2016. Сырки творожные глазированные.
2. ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011. Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ.
3. *Kankare V., Antila V., Vaatainen H. et al.* The effect of calcium salts of fatty acids added to the feed of dairy cows on the fatty acids composition of milk fat // *Meijeritietell.* 2017. V. 47. № 1. P. 1-19.
4. *Буянова И. В.* Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие. 2-е изд. Кемерово: КемГУ, 2017. 160 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60190> (дата обращения: 02.03.2022).
5. *Буянова И. В.* Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие. Кемерово: КемГУ, 2004. 116 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4625> (дата обращения: 02.03.2022).
6. *Гневанова С. О., Брянцев А. Ю., Пелевина А. И., Прошутинская Ю. С., Неверова О. П.* Технология производства «творога-дм» // *Молодежь и наука.* 2016. № 12. С. 37.

