

КАЧЕСТВО И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ОБЕЗЖИРЕННОГО ТВОРОГА, РЕАЛИЗУЕМОГО В ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. КРАСНОЯРСКА

Ющенко Д.А., Шанина Е.В.

Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск, Россия

В статье приведены результаты исследования конкурентоспособности обезжиренного творога методом органолептического анализа.

Ключевые слова: качество, конкурентоспособность, органолептический метод, творог обезжиренный, продукт.

QUALITY AND COMPETITIVENESS OF THE FAT-FREE COTTAGE CHEESE SOLD IN RETAIL CHAIN STORES OF KRASNOYARSK

Yushchenko D.A., Shanina E.V.

Krasnoyarsk state agrarian university, Krasnoyarsk, Russia

The research results on the competitiveness of the fat-free cottage cheese by the organoleptic analysis method are given in article.

Key words: quality, competitiveness, organoleptic method, cottage fat-free cheese, product.

Качество продукции характеризуется совокупностью показателей удовлетворяющих потребителя в отношении того или иного товара. Для оценивания потребительских качеств пищевого продукта обязательно применяют органолептический метод. Данный метод является определяющим, так как имеет решающее значение при определении качества продукта. Цвет, запах, консистенция, внешний вид продукта играют основополагающую роль при выборе товара из предложенного ассортимента.

В ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» на кафедре «Товароведение и управление качеством продукции АПК» был проведен анализ качества и конкурентоспособности обезжиренного творога, реализуемого в сети розничной торговли г. Красноярск. Объектом исследования был выбран обезжиренный творог трех популярных марок.

По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 31453–2013 (табл. 1).

В таблице 2 представлен результат исследования органолептических характеристик, образцов обезжиренного творога на соответствие требованиям стандарта ГОСТ 31453–2013.

По результатам органолептического анализа было выявлено, что два образца из трех соответствуют требованиям государственного стандарта, а именно обезжиренный творог «Село Маслостоево» и «Семенишна», второй образец – обезжиренный творог «Простоквашино» по таким показателям как

вкус и запах, оказался хуже, чем его конкуренты, вкус был слабо выраженный, запах с посторонними примесями.

Таблица 1 – Органолептические показатели качества творога

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта – незначительное выделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока с привкусом сухого молока
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Таблица 2 – Органолептическая оценка исследуемых образцов

Образец	Внешний вид и консистенция	Цвет	Вкус и запах
Образец №1 Обезжиренный творог «Семенишна»	Мягкая, мажущаяся, без ослизлого слоя, пятна краски от этикетки отсутствуют	Белый с кремовым оттенком однородный по всей массе	Чистый, без посторонних запаха и вкуса, кисломолочные
Образец №2 Обезжиренный творог «Простоквашино»	Неоднородная, зернистая, легко распадающаяся, без ослизлого слоя, пятна краски от этикетки отсутствуют	Белый с кремовым оттенком однородный по всей массе	Слабо выраженные кисломолочные, вкус водянистый, присутствие большого количества сыворотки, наличие горечи
Образец №3 Обезжиренный творог «Село Маслобоево»	Мягкая, слоистая, без ослизлого слоя, пятна краски от этикетки отсутствуют	Белый с кремовым оттенком, неоднороден	Чистый, без посторонних запаха и вкуса, кисломолочные

Кроме того, в упаковке обезжиренного творога «Простоквашино» отмечено наличие большого количества выделенной сыворотки, что не только ухудшает вкус, делая его водянистым, но и недопустимо для обезжиренного творога согласно действующему стандарту.

Таким образом, по органолептическим характеристикам обезжиренный творог «Село Маслобоево» и «Семенишна» полностью соответствуют требованиям государственного стандарта ГОСТ 31453–2013, а обезжиренный творог «Простоквашино», не отвечает требованиям стандарта по показателю вкус и запах.

Литература

1. Кантере, В. М. Сенсорный анализ продуктов питания [Текст] / В. М. Кантере, В. А. Матисон, М. А. Фоменко. - М.: РАСХН, 2003 – 399 с.
2. ГОСТ 31453 - 2013 Творог. Технические условия - М.: Стандартинформ, 2013. - 12 с.