

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ДОМАШНЕЙ СМЕТАНЫ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Фирсов Григорий Михайлович

Доцент ФГБОУ ВО ВолГАУ

Сметана – кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания нормализованных сливок. Она относится к первой группе кисломолочных продуктов (тех, которые получаются путем молочнокислого брожения). От других кисломолочных продуктов сметана отличается высоким содержанием жира. Обычно ее готовят из пастеризованных сливок, полученных из коровьего молока, сквашивая их молочнокислым стрептококком. Предприятия молочной промышленности изготавливают сметану 10% -ной жирности (диетическая), 15-, 20- и 25%-ной жирности (ОСТ 49 90-85). Кислотность сметаны 15%-ной жирности — в пределах 65-100°Т, а диетической 20- и 25%-ной жирности — соответственно 65-70, 75-95 и 70-90°Т.

Органолептические исследования предусматривают оценку цвета, запаха, консистенции и вкуса. У доброкачественной сметаны вкус и запах нежные, кисломолочные, без посторонних резко выраженных, несвойственных свежей сметане привкусов и запахов. Консистенция в меру густая, однородная, без крупинок жира и белка (творога); внешний вид глянцевитый, цвет от белого до слабо-желтого; кислотность 60-100°Т. [1]

Наличие примеси творога, крахмала, муки и т. д. признается как фальсификация. И такую сметану бракуют.

В результате нарушения технологического процесса и гигиены производства в сметане могут появляться такие пороки:

- 1) салитый вкус и запах — частое перемешивание сметаны во время сквашивания, ржавая посуда, длительное хранение;
- 2) пресная, безвкусная — недоквашивание сливок;
- 3) жидкая — недостаточная кислотность и созревание сливок;

4) комковатая — сливки не перемешивались перед созреванием, замораживание сметаны;

5) брожение

б) тягучесть — загрязнение сливок или сметаны посторонней микрофлорой.

Сметана с указанными пороками не отвечает стандартным требованиям и для употребления в пищу не допускается.

Для исследования были взяты три образца домашней сметаны от разных производителей, купленных в произвольном порядке на рынке. Отбор проб сметаны проводили по требованиям ГОСТ Р 26809 – 86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу». [2]

Полученные пробы разных видов сметаны исследовали органолептически, согласно требованиям ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия».

Образцы исследовали по органолептическим показателям. Цвет продукта определяют в чистом стакане из бесцветного стекла. Зависит он от вида кисломолочного продукта. Запах проверяют при комнатной температуре в момент открывания упаковки. Вкус определяют опробованием. В сметане первого сорта и твороге допускаются слабовыраженные пороки: привкусы кормового происхождения, деревянной тары или легкой горечи.

В таблице приведены результаты исследования трех разных образцов сметаны.

По результатам исследования было выяснено, что образец №1 соответствует всем требованиям по органолептическим показателям; в образце №2 был выявлен слабый запах, что возможно было связано с недоквашиваем сливок, но в целом этот образец был пригоден для употребления в пищу; в образце №3 по органолептическим показателям были выявлены нарушения, которые проявлялись в кисловатом вкусе, запахе и тягучей консистенции, что могло быть вызвано загрязнением продукта посторонней микрофлорой, следовательно, этот продукт не может использоваться в пищу.

Таблица 1 – Результаты исследования домашней сметаны разных производителей

| № образца | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|-----------|---------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 1. | Бело-желтоватый | Нежный, без посторонних привкусов | Кисломолочный приятный | Густая, однородная, без примесей. |
| 2. | Матовый, желтоватый | Не сильно выражен | Слабо-кисломолочный | Густоватая, без примесей |
| 3. | Желтовато-белый | Не свойственный, кисловатый | Неприятный, кислый | Тягучая |

Вывод: из исследованных образцов один полностью соответствовал требованиям стандартов, один был непригоден для употребления в пищу, а в одном была нарушена технология производства, но его можно использовать для пищевых целей.

Список литературы

1. Шидловская В. П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов/ В.П. Шидловская// Справочник. – М.: Колос, 2000. – 280с.;
2. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу