

**Органолептическая оценка качества эскимо, выпускаемого на
предприятии ООО «РосФрост»**

Мижевикин Д.А., Еремина Ю.А., Мижевикина А.С.

Мороженое - продукт, получаемый замораживанием и взбиванием смеси натурального молока, сливок, сгущенного или сухого цельного и обезжиренного молока, различных вкусовых и ароматических веществ и стабилизатора. Хорошие вкусовые качества мороженого дополняются его высокой пищевой ценностью [1].

Предприятие ООО «РосФрост» появилось на рынке в 1996 году и производством классического сладкого лакомства сразу же заявило о себе как о перспективном предприятии, и в течение своего существования уже успело завоевать устойчивые позитивные отношения покупателей к своей продукции.

Исходя из вышесказанного, **целью** настоящей работы явилось оценка качества эскимо, выпускаемого на предприятии ООО «РосФрост».

Для реализации поставленной цели мы определили ряд следующих **задач**:

1. установить соответствие качества эскимо, требованиям нормативно-технической документации;
2. сделать выводы по результатам проведенных исследований и обосновать предложения по улучшению производства.

По данным А.Ф. Шепелева (2011), в процессе производства и хранения мороженого могут возникать следующие пороки:

Грубая структура — довольно распространенный порок, при котором в продукте встречаются крупные кристаллы льда. Причиной этого могут быть нарушение режима гомогенизации, фризерования, исключение из технологического процесса физического созревания смеси, особенно при использовании желатина в качестве стабилизатора, резкие колебания

температуры в период закаливания, хранения и транспортирования и т. п.

Крупитчатая или маслянистая структура в мороженом высокой жирности (сливочном, пломбире) характеризуется наличием ощутимых на вкус комочков молочного жира. Он возникает при использовании в рецептурах сливочного масла, нарушении или исключении из процесса гомогенизации, при неудовлетворительной работе фризера, в результате чего происходит дестабилизация жировой фазы, приводящая к образованию микрозерен масла.

Плотная консистенция чаще всего появляется в мороженом с повышенным содержанием жира и сухих веществ при недостаточной взбитости.

Хлопьевидная структура наблюдается в мороженом, содержащем мало сухих веществ, при нарушении режима гомогенизации и насыщении смеси воздухом в виде крупных пузырьков.

Песчанистость возникает в мороженом при кристаллизации лактозы в виде мелких песчинок. Снижение содержания СОМО исключает этот порок, а внесение наполнителей (фруктов, орехов, какао-порошка) и резкие колебания температуры в процессе хранения усиливают его.

Металлический привкус возникает при соприкосновении смеси и мороженого с металлической поверхностью оборудования или тары с нарушенной полудой, когда возникают гальванические токи между металлами посуды и полуды и идет растворение металлов.

Посторонние привкусы и запахи появляются при использовании некачественного сырья и нарушении санитарно-гигиенических требований к содержанию оборудования.

Излишне кислый вкус мороженого фруктовых видов возникает вследствие нарушения рецептуры при составлении смеси (избыточном внесении в смесь органических кислот, недостаточном внесении сахара и т. п.).

Пригорелый привкус - нарушение температурного режима пастеризации

смеси.

Салистый привкус - использование сливочного масла с аналогичным дефектом.

Соленый привкус - попадание соленого рассола при использовании эскимогенератора.

Снежистая консистенция - чрезмерная взбитость мороженого.

Объектом исследования в данной работе явились образцы пломбира в шоколадной глазури следующих наименований:

- «Пломбир в шоколаде»;
- «СССР»;
- «Любимая зима».

При оценке органолептических свойств мороженого определяли: внешний вид, цвет, структура, консистенция, вкус, запах и аромат. Эти свойства выявляются благодаря зрительным (визуальным), осязательным, обонятельным вкусовым ощущениям человека. Органолептические свойства продукта гораздо больше, чем химический состав и пищевая ценность, влияют на выбор потребителей и в конечном счете формирует их спрос.

Результаты органолептических исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1- Органолептические показатели эскимо

Показатель	Требования ГОСТ Р 52175-2003	Требования ТР на молоко и молочные продукты ФЗ. № 88	Фактически у эскимо:		
			«Пломбир в шоколаде»	«СССР»	«Любимая зима»
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запаха	Чистый, характерный для данного вида мороженого вкус	Чистый, характерный для пломбира, без посторонних привкусов и запаха	Чистый, характерный для пломбира, без посторонних привкусов и запаха	Чистый, характерный для пломбира, без посторонних привкусов и запаха
Консистенция	Плотная	Плотная	Плотная	Плотная	Плотная

Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. Структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов
Цвет	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе. Цвет глазури характерный для шоколада	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе. Цвет глазури характерный для шоколада	Характерный, равномерный по всей массе. Цвет глазури равномерный, коричневый	Характерный, равномерный по всей массе. Цвет глазури равномерный, коричневый	Характерный, равномерный по всей массе. Цвет глазури равномерный, коричневый
Внешний вид	Порции мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства	Порции однослойного или много-слойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада)	Порции мороженого овальной формы, полностью покрытые глазурью	Порции мороженого овальной формы, полностью покрытые глазурью	Порции мороженого овальной формы, полностью покрытые глазурью

В результате проведенных органолептических исследований было установлено, что все образцы мороженого соответствовали требованиям ГОСТ Р 52175- 2003 [2] и требованиям Технического регламента на молоко и молочные продукты [3], и имели чистый, характерный для пломбира вкус и запах, без посторонних привкусов и запаха, плотной консистенции, структура однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек бела и лактозы, кристаллов льда.

Структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов. Цвет характерный,

равномерный по всей массе, цвет глазури равномерный, коричневый. По внешнему виду порции мороженого овальной формы, полностью покрытые глазурью. Кроме того, нами не были выявлены какие-либо пороки мороженого.

Вывод:

Органолептические показатели эскимо «Пломбир в шоколаде»; «СССР»; «Любимая зима», выпускаемые ООО «РосФрост» соответствуют требованиям ГОСТ Р 52175-2003 и Технического регламента на молоко и молочные продукты.

Список использованной литературы:

1. Быковская Г.В. Ингридиенты для мороженого//Молочная промышленность.- 2006. - №1. – С.16-17.
2. ГОСТ Р 52175-2003. Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия. М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 21с.
3. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
4. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. – Ростов-на Дону: Издательский центр «Март», 2011.- 324 с