

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОЧНЫХ
КОНФЕТ: «КОНФЕТА НА СЛИВКАХ», «МОЛОКО И ВАФЛИ»,
«СЛИВКИ-ЛЕНИВКИ», РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ**

Бучель А. В.

*ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины г. Троицк*

Молочная конфета – конфетная масса на основе сахара, патоки (или без нее), молока, с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязкотягучую консистенцию, массовой долей молочного жира не менее 2,5%.

Молочные конфеты вырабатывают в широком ассортименте. Это достигается путем придания изделиям различного аромата, вкуса, цвета, формы, отделки, введения разнообразных добавок.

Снижение качества пищевых продуктов приобретает чрезвычайную актуальность, появляется необходимость проведения оценки качества продуктов, их безопасность для жизни и здоровья населения.

Целью работы является органолептическая оценка качества молочных конфет: «Конфета на сливках», «Молоко и вафли», «Сливки-Ленивки», реализуемых в торговой сети г. Троицка.

Оценку качества молочных конфет проводили на базе учебной лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно - санитарной экспертизы института ветеринарной медицины.

Объектами специальных исследований явились три образца молочных конфет, приобретенных в городе Южноуральске, в магазине «Мир сладостей», расположенному по адресу ул. Мира, 46, следующих производителей:

- 1 образец «Конфета на сливках» ООО «Вольский кондитер – 2» Группа компаний «ВОЛГИР», Россия, г. Самара, ул. Авроры, д. 163 А;

- 2 образец «Молоко и вафли» ОАО «Баян Сулу», Россия, Белгородская обл., г. Старый Оскол, ул. Октябрьская, д. 20;

- 3 образец «Сливки-Ленивки» АО Липецкая кондитерская фабрика «Рошен», Россия, г. Липецк, ул. Доватора, д. 3А.

Оценивали внешний вид упаковки конфет, ее аккуратность и эстетичность оформления, а также такие органолептические характеристики продукта как, вкус и запах, Поверхность, Консистенция, Внешний вид, цвет, форма изделия.

Результаты собственных исследований. При определении состояния качества упаковки ее герметичность и плотность облегающей конфет подверткой или этикеткой, нами было установлено, что внешний вид молочных конфет отвечал требованиям ТР ТС 022/2011 [URL: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg>]. Маркировка была полной и обеспечила максимум информации для покупателя о товаре. Каждая упаковочная единица сопровождалась листом, который отвечает требованиям ТР ТС 022/2011 [URL: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg>].

Все образцы молочных конфет были завернуты в плотную качественную обертку, не прилипающую к конфете, легко удалялись.

Определение органолептических показателей проводили по ГОСТ 5897-90 [С. 4] «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей».

Результаты органолептической оценки представлены в таблице 1.

Из данных таблицы 1 видно, что поверхность у молочных конфет первого образца «Конфета на сливках» и третьего образца «Сливки-Ленивки», была сухая, не липкая, «Молоко и вафли» имели сухую, не липкую поверхность, были видны мелкие вкрапления вафель. Консистенция у исследуемых образцов однородная, мягкая. У образца «Конфета на сливках» консистенция плотная снаружи и мягковатая внутри, начинка зернистая.

Таблица 1 - Органолептические показатели молочных конфет

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 4570-2014	«Конфета на сливках»	«Молоко и вафли»	«Сливки-Ленивки»
Вкус и запах	Свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салостого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия.	Вкус сладкий, молочно-сливочный, специфичный для данного торгового сорта. Запах сливок.	Вкус приятный, чувствуется присутствие вафельной крошки, специфичный для данного торгового сорта. Присутствует запах топленого молока.	Яркий сливочно-молочный вкус, умеренно-сладкий, не приторный, специфичный для данного торгового сорта. Запах вареной сгущенки.
Поверхность	Сухая, не липкая	Сухая, не липкая поверхность	Сухая, не липкая поверхность, видны мелкие вкрапления вафель	Сухая, не липкая поверхность
Консистенция	Однородная	Конфета, плотная снаружи и мягковатая внутри, начинка зернистая	Однородная, мягкая	Однородная, мягкая
Внешний вид	Без повреждений поверхности, трещин, поседения	Без повреждений поверхности, трещин, поседения	Без повреждений поверхности, трещин, поседения	Без повреждений поверхности, трещин, поседения
Цвет	Свойственный данному виду товара	Рыжеватый, без вкраплений краски	Нежно-молочный, без вкраплений краски	Кремовый, без вкраплений краски
Форма изделия	Разнообразная. Деформация конфет не допускается	Прямоугольная, напоминающая кирпичик, без деформации	Цилиндрическая форма, без деформации	Прямоугольная, без деформации

Внешний вид всех трех образцов без повреждений поверхности, трещин, поседения. Цвет у «Конфета на сливках» рыжеватый, без вкраплений краски; «Молоко и вафли» нежно-молочный, без вкраплений краски; «Сливки-Ленивки» кремовый, без вкраплений краски. Форма изделия у первого и третьего образца прямоугольная, без деформации, у второго образца цилиндрическая форма.

На основании данных таблицы 1 можно сделать вывод о том, что качество молочных конфет трех производителей соответствует требованиям ГОСТ 5897-90 [С. 4].

Список использованной литературы

1. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/directions/techreg>; (дата обращения: 12.11.2016).

2. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» » [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/techreg/deptechreg>; (дата обращения: 12.11.2016).

3. ГОСТ 5897-90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.- Москва: Стандартинформ, 1991.-7 с.