

УДК 637.146.21

КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЙОГУРТА

Донмит Доруун-оол Алимович

Тувинский государственный университет

г. Кызыл, Россия

Научный руководитель – старший преподаватель Седен Д. Л.

Ключевые слова: йогурт, качество, кислотность, жирность, ветеринарно-санитарная экспертиза.

COMPREHENSIVE ASSESSMENT OF YOGURT QUALITY

Donmit Doruun-ool Alimovich

Tuva state University

Kyzyl, Russia

Supervisor-senior lecturer Seden D. L.

Keywords: yogurt, quality, acidity, fat content, veterinary and sanitary examination.

В качестве эталонного образца был взят йогурт, произведенный в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51331–99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия» и технического регламента на молоко и молочную продукцию, произведенного в учебной лаборатории ФГБОУ ВО «Тувинского государственного университета».

Наибольшее влияние на комплексную оценку качества йогуртов оказывают вкус и запах, внешний вид и консистенция, а также наличие явных кусочков наполнителей. Добавление натуральных фруктово-ягодных наполнителей придает йогуртам полезные свойства и улучшает вкусовые качества [1,2].

Комплексная проверка произведенного йогурта была проведена в условиях ГБУ «Тувинская ветеринарная лаборатория».

По результатам органолептической оценки продукт по внешнему виду и консистенции – однороден, цвет – молочно-белый, вкус и запах кисломолочный, чистый без посторонних привкусов и запахов.

Результаты физико-химической и микробиологической экспертизы представлены в таблице 1.

Таблица 1 Показатели качества йогурта

№	Определяемый показатель	Ед. изм.	Допустимое значение	Результаты испытаний	Погрешность, при P = 0,95
1	кислотность	°Т	От 80 до 140	90,0	± 2,0
2	МДЖ	%	Не менее 6,0	6,2	± 0,2
3	КМАФАнМ	г	КОЕ/г не более 1*10	Молочно-кислые микроорганизмы 1*10	
4	БГКП	г	Отсутствует в 0,1 г	В 0,1 г отсутствует	

Результаты экспертизы показали, что продукт соответствует требованиям безопасности. По результатам физико-химической и органолептической оценки можно судить, что процесс производства не был нарушен. Температурные режимы и санитарное состояние при приготовлении соответствовали требованиям СанПин.

Список использованной литературы.

1. ГОСТ 22851–77 «Выбор номенклатуры показателей качества промышленной продукции». – М.: Изд-во стандартов, 1977.

2. Куляев Е.А. Анализ качества кисломолочной продукции предприятий малой мощности // Вопр. соврем. науки и практики. Ун-т им. В.И. Вернадского. 2012. № 1 (37).