

## **ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ЙОГУРТНО-ДЕСЕРТНОЙ ГРУППЫ МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ НА ОАО «БАБУШКИНА КРЫНКА»**

**Седина М.И.**

**Научный руководитель – Абрамович Н.В., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время в розничной торговле представлен большой выбор товаров, в том числе и молочной продукции. В этой связи появление нового ассортимента йогуртно-десертной группы молочной продукции требует достойных качественных характеристик товара.

Йогуртно-десертная группа на ОАО «Бабушкина крынка» выпускается в широком ассортименте и классифицируется по следующим критериям: массовая доля жира; вид упаковки (стакан, упаковка «Ecolean», ПЭТ бутылка); масса (200 г, 250 г, 130 г, 230 г, 310 г, 500 г, 800 г).

Отличительными особенностями всех йогуртов, изготавливаемых организацией, являются высокие вкусовые качества, применение натуральных пищевкусных добавок, отсутствие консервантов и использование закваски живых йогуртовых культур. Показатели качества йогуртов соответствуют требованиям СТБ 1552-2017 Йогурты. Общие технические условия.

Для повышения качества выпускаемой продукции и увеличения конкурентоспособности на ОАО «Бабушкина крынка» внедрены и действуют различные системы управления и менеджмента, что подтверждается сертификатами соответствия требованиям национальных и международных стандартов: сертификатом соответствия SMK требованиям СТБ ISO 9001-2015, HALAL CERTIFICATE, сертификатом системы менеджмента безопасности пищевых продуктов требованиям СТБ ИСО 22000-2006, сертификатом соответствия системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР), FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000.

Для определения качества сырья и готовой продукции на предприятии применяют органолептические и измерительные методы, в некоторых случаях осуществляется балльная оценка готовой продукции. Контроль за качеством осуществляется на всех стадиях технологического цикла: при приемке сырья, в ходе технологического процесса, при упаковке готовой продукции, а также процессе ее хранения перед отгрузкой потребителям.