

## **ПОДБОР И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ПРИЗНАКОВ ИДЕНТИФИКАЦИИ ДЛЯ ТОВАРНОЙ СУБКТЕГОРИИ (КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ)**

**Болотько А.Ю., Марус А.С.**

**Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Беларусь**

Проблема идентификации кисломолочных товаров приобрела особую актуальность в связи с расширением ассортимента кисломолочных продуктов за счёт введения в их состав различных добавок растительного происхождения, увеличением числа видов и разновидностей кисломолочных продуктов.

Целью работы является подбор признаков идентификации и методов выявления фальсификации кисломолочных продуктов.

Разработаны подходы к определению общих и специфических идентифицирующих признаков, а также классификации видов фальсификации кисломолочных продуктов. Выявлено, что ассортиментная идентификация осуществляется в первую очередь по органолептическим и физико-химическим показателям. К общим органолептическим показателям относят внешний вид, консистенцию, вкус и запах, а к общим физико-химическим – массовую долю жира и жирнокислотный состав. У кисломолочных продуктов сгусток может быть нарушенным или ненарушенным; цвет – белый с оттенками, однородный по всей массе; консистенция – однородная, в меру вязкая или плотная; вкус и запах должны быть чистыми, кисломолочными, без посторонних привкусов и запахов.

Квалиметрическая идентификация кисломолочных товаров осуществляется по показателям, регламентированным нормативными и нормативно-техническими документами (национальными стандартами и техническими условиями) для установления градаций качества (в основном стандартной и нестандартной).

Использование комплексного органолептического показателя, оцениваемого по суммарной балльной оценке, позволяет подтвердить тождественность продукта определенному товарному сорту или выявить несоответствие. Для выявления нестандартной молочной продукции наряду с органолептическими показателями используются и регламентированные физико-химические показатели: кислотность и массовая доля жира. Уменьшение массовой доли жира ниже установленных норм может явиться, например, следствием разбавления кисломолочных продуктов водой, обезжиренным молоком, а сметаны – простоквашей или кефиром.

К специфическим показателям квалиметрической идентификации кисломолочных товаров, не предусмотренным стандартами, можно отнести наличие живых молочнокислых бактерий, болгарской, ацидофильной палочек, а также бифидобактерий. Состав микроорганизмов зависит от вида кисломолочных продуктов. В простокваше, ряженке и других продуктах молочнокислого брожения доминируют молочнокислые бактерии. В кефире, ацидофилине и кумысе наряду с ними присутствуют молочнокислые палочки и дрожжи, которые в симбиозе с молочнокислыми стрептококками образуют кефирные дрожжи. Наличие болгарской палочки характерно для ряженки, мечниковской и южной простокваши, ацидофильной палочки – для ацидофилина и йогурта; бифидобактерий – для биокефира и биокефира. В некоторых продуктах могут быть обнаружены несвойственные виды микроорганизмов, что может свидетельствовать о нарушении технологического

режима производства или фальсификации путём разбавления другими видами кисломолочных продуктов.

Характеристика признаков идентификации на примере йогурта в представлены и отражены в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика признаков идентификации йогурта

Наименование показателя	Характеристика	
<b>Органолептические признаки идентификации</b>		
Внешний вид и консистенция	Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается ....	
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов.	
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями цвет обусловлен цветом внесённых добавок	
<b>Физико-химические признаки идентификации</b>		
Массовая доля жира, %	Менее 0,5 (обезжиренные)	От 0,5 до 10,0 включ.
Массовая доля белка, %, не менее		
йогурт без компонентов	3,2	
йогурт с компонентами	2,8	
Массовая доля СОМО, %, не менее:		
йогурт без компонентов	9,5	
йогурт с компонентами	8,5	
Кислотность, °Т	От 75 до 140 включ.	
Фосфатаза или пероксидаза	Не допускается	
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4±2	
Массовая доля жира, %	Менее 0,5 (обезжиренные)	

Разработка и применение специфичных признаков идентификации кисломолочных товаров в практике работы промышленных и торговых объектов сегодня актуальная задача, так как важно иметь и руководствоваться надежной, эффективной и сравнительно простой методикой для выявления любой фальсификации в отдельной товарной категории.