

**Михайлов А.С.**

Алтайский государственный аграрный университет.  
Научный руководитель – Н.М. Рудишина, к.с.-х.н., доц.

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ТВЁРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ

Алтайский край издавна считается регионом развитого сыроделия. Сегодня объемы и ассортимент производимых сыров превышают показатели других регионов. А в течение последних лет регион неизменно занимает лидирующие позиции в стране по производству жирных сыров. Сегодня на Алтае производится каждая шестая тонна российского сыра. Производством сыров в Алтайском крае заняты 54 предприятия.

Ассортимент алтайских сыров постоянно обновляется и в настоящее время составляет более 30 наименований. Среди них такие известные сорта, как «Алтайский», «Швейцарский», «Горный», «Российский», «Витязь», «Голландский» и многие другие. В последние годы появились новые сорта: «Ламбер», «Мастер», «Обской берег», «Мамонтенок», «МЧС», «Зеленодольский», «Алтарелла», «Карагужинский», «Катунский», «Чарышский» и другие. Всего в 2010 году сыров всех видов произведено 66,6 тыс. тонн. А в 2009 году удалось достичь исторического максимума в производстве сыра жирного – 69,7 тыс. тонн. В целом же за последние 5 лет уровень производства вырос более чем в 2 раза. На долю сычужных сыров приходится 67-69% от общего их производства. В общем объеме производимых сычужных сыров на долю твердых и полутвердых приходится 92,1% общего выпуска. Основная доля произведенных сыров на Алтае относится к твердому типу – 61,4%, с 2006 года объемы его выработки выросли на 21,9%. Мягкие сыры изготавливаются в регионе в незначительных количествах.

Несмотря на все большее совершенствование лабораторных методов исследования сыров большую роль в системе контроля их качества играют органолептические методы. Применение органолептических методов позволяет очень быстро и надежно оценить качество продуктов. Органолептические показатели качества сыра, а также упаковку и маркировку оценивают по 100-балльной системе в соответствии с ГОСТ 7616-85. Твердые сыры (кроме Ярославского большого, Кубанского, Российского, Пошехонского, Днестровского, Северного, Пикантного) в зависимости от результатов органолептической оценки делят на высший (87...100 баллов) и первый (75...86) сорт [1]. В основу балльной оценки заложен принцип, согласно которому каждому показателю в соответствии с его значимостью отводится определенное максимальное количество баллов: вкус и запах – 45, консистенция – 25, рисунок – 10, цвет теста – 5, внешний вид – 10, упаковка и маркировка – 5. В зависимости от фактического значения показателя и соответствия его установленным нормам в пределах отведенного количества баллов делают скидку балльной оценки сыров по стандарту. При наличии двух или нескольких дефектов по каждому из показателей сыр оценивают по наиболее обесценивающему дефекту.

Целью исследований явилось определение качества твёрдых сычужных сыров с помощью проведения дегустации. Объектами исследования явились твёрдые сычужные сыры «Российский» и «Витязь», произведённые на ЗАО «Барнаульский Молочный Комбинат». Исследования проводились по схеме, представленной на рисунке 1.

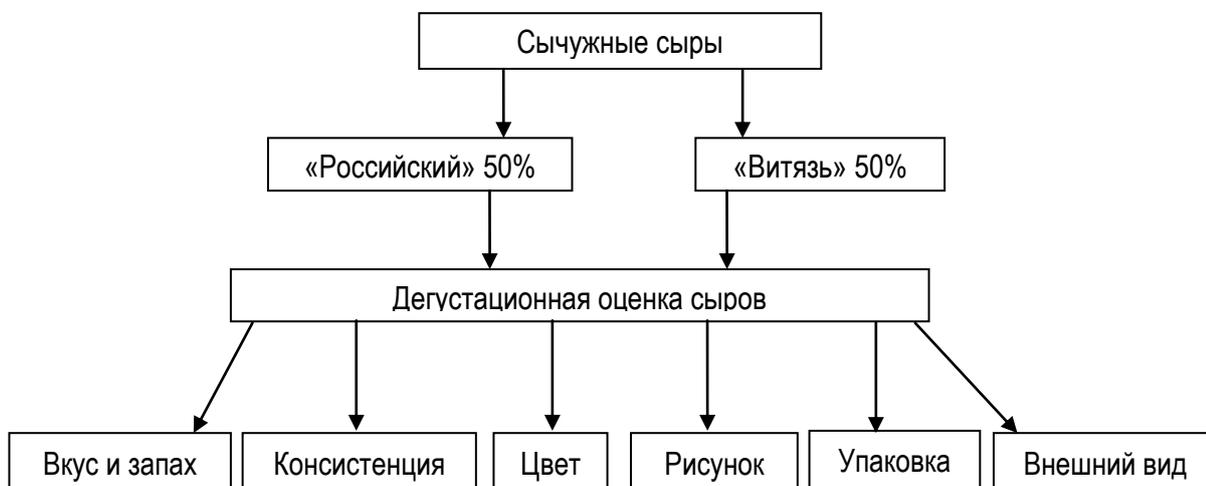


Рисунок 1 - Схема проведения опыта

В ходе сравнительного анализа твёрдых сычужных сыров «Российский» и «Витязь» проведена дегустация. Участниками дегустации явились потенциальные потребители данных видов сыров. Оценку качества твёрдых сыров провели по дегустационной карте. Результаты оценки качества твёрдых сыров представлены в таблице 1.

Таблица 1

Дегустационная карта на твёрдые сычужные сыры «Витязь» (1) и «Российский» (2)

	Дегустатор №											
	1		2		3		4		5		6	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Вкус и запах	40	42	42	43	40	41	43	40	39	40	43	42
Консистенция	23	25	20	25	24	25	23	25	23	24	22	25
Цвет	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Рисунок	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10
Внешний вид	9	10	10	10	10	10	9	10	9	10	9	10
Упаковка	4	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5
Суммарная оценка	90	97	89	98	93	96	93	94	90	94	93	97

Из данных таблицы 1 можно вывести средние показатели двух исследуемых объектов – твёрдых сычужных сыров «Витязь» и «Российский». Средние данные представлены на рисунке 2. Из рисунка 2 видно, что при дегустации сыров по всем показателям сыр «Российский» получил больше баллов, его средняя суммарная оценка составила 96 баллов, в отличие от сыра «Витязь», который получил среднюю суммарную оценку 91,3 балла. Это связано с тем, что сыр «Ви-

«Витязь» получил меньшую оценку - 22,5 балла за показатель «Консистенция» (дегустаторы посчитали консистенцию сыра «Витязь» слишком мягкой для данной категории сыров). По суммарной оценке сыры «Витязь» и «Российский» отнесены к высшему сорту. Таким образом, при производстве сыра «Витязь» следует улучшить такой органолептический показатель, как «консистенция».

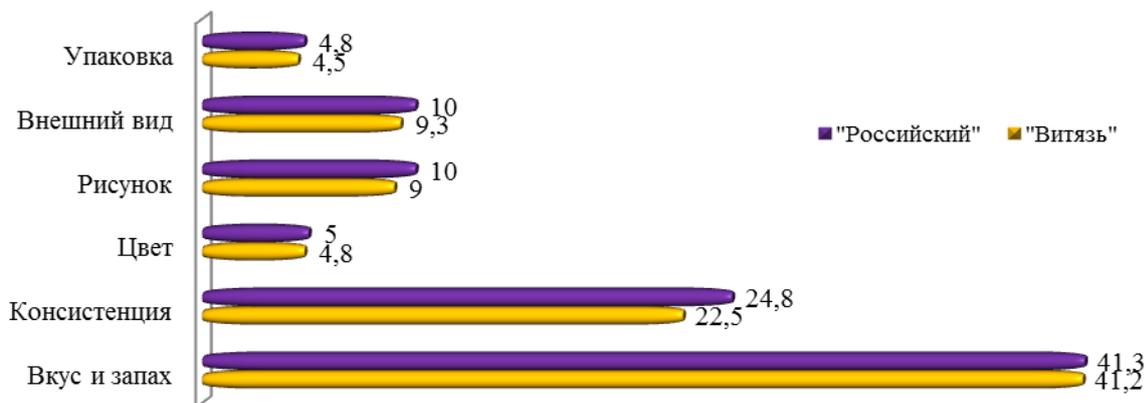


Рисунок 2 - Дегустационная оценка сыров «Витязь» и «Российский»

#### Библиографический список

1. Шилер Г.Г. Справочник технолога молочного производства: учеб. пособие / Г.Г. Шилер, В.В. Кузнецов. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 215 с.
2. ГОСТ 7616-85. Сыры сычужные твердые. Технические условия. – Взамен ГОСТ 7616-55 ГОСТ 13057-67; Введ. 01.07.1986. – М.: Изд-во стандартов, 1986. – 12 с.