



ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗА, РЕАЛИЗУЕМОГО В МАГАЗИНЕ «ПРОДУКТЫ» С. РОМАНОВО

Л. М. СТАХЕЕВА,

кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой,

Е. В. МАТУШКИНА,

аспирант, Уральский государственный аграрный университет

(620075, г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, д. 42; тел.: 89041791495, 89122471468; e-mail: staxeeva53@mail.ru, eva.mats@mail.ru)

Ключевые слова: майонез, экспертиза качества, эмульсия, органолептические, физико-химические показатели, ГОСТ, требования к качеству, пищевая ценность.

Проведена экспертиза качества майонеза по органолептическим и физико-химическим показателям. Исследование качества майонеза проводится в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53590-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия». Органолептические и физико-химические показатели качества определялись по методикам, представленным в ГОСТ Р 53595-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний». К органолептическим показателям относятся внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Из физико-химических показателей определялись массовая доля влаги, кислотность, стойкость эмульсии. Поскольку в магазине «Продукты» с. Романово ассортимент майонеза представлен в основном упаковкой Doypack с дозатором, в связи с этим были выбраны 3 образца майонеза данной упаковки: майонез ЕЖК «Провансаль», майонез Вкуснотека «Провансаль классический» и майонез Ряба «Провансаль». При определении органолептических и физико-химических показателей установлено, что майонез ЕЖК «Провансаль» и майонез Ряба «Провансаль» соответствуют требованиям стандарта и являются продуктами высокого качества. Майонез Вкуснотека «Провансаль классический» по запаху и вкусу не соответствует требованиям ГОСТ Р 53590-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия», а также имеет несоответствие в определении стойкости эмульсии — 97,5 %, норма — не менее 98 %. Для повышения конкурентоспособности магазина «Продукты» необходимо увеличить ассортимент майонеза ЕЖК «Провансаль», провести рекламные акции с целью увеличения объема продаж. Также рекомендуется провести снижение торговых наценок на дорогие майонезы («Ряба»). Для стимулирования сбыта майонеза возможно проведение дегустации новых образцов.

EXAMINATION OF QUALITY OF THE MAYONNAISE REALIZED IN THE GROCERY STORE OF ROMANOVO

L. M. STACHEVA,

candidate of economic sciences, associate professor,

E. V. MATUSHKINA,

graduate student, Ural state agrarian university

()

Keywords: mayonnaise, quality examination, emulsion, organoleptic, physical and chemical indicators, GOST, requirements to quality, nutrition value.

Examination of quality of mayonnaise on organoleptic and physical and chemical indicators is considered. Research of quality of mayonnaise is conducted according to GOST P 53590-2009 requirements Mayonnaise and sauces mayonnaise. Common technical specifications. Organoleptic and physical and chemical indicators of quality were determined by the techniques presented to GOST P 53595-2009 Mayonnaise and sauces mayonnaise. Acceptance procedures and test methods. Appearance, consistence, color, taste, smell belong to organoleptic indicators. From physical and chemical indicators the mass fractions of moisture, acidity, firmness of an emulsion were defined. Because in Produkty shop of page of Romanovo the range of mayonnaise is presented generally by Doypack packing with the batcher therefore 3 samples of mayonnaise of this packing were chosen: mayonnaise Ekaterinburg fatty combine Provansal, Vkusnotek mayonnaise Provansal classical and mayonnaise Ryaba Provansal. When determining organoleptic and physical and chemical indicators, it is established that mayonnaise Ekaterinburg fatty combine Provansal and mayonnaise Ryaba Provansal conform to requirements of the standard and are quality products. Vkusnotek mayonnaise Provansal classical on a smell and taste doesn't conform to GOST P 53590-2009 requirements Mayonnaise and sauces mayonnaise. The general specifications, and also compliance in determination of firmness of an emulsion — 97.5 %, and norm has not less than 98 %. For increase of competitiveness of Produkty shop it is necessary to increase the range of mayonnaise Ekaterinburg fatty combine Provansal, to carry out advertizing campaigns with the purpose of increase in sales volume. As it is recommended to carry out decrease in trade margins on expensive mayonnaise. For sales promotion of mayonnaise possibly carrying out tasting of new samples.

Положительная рецензия представлена С. Л. Тихоновым, доктором ветеринарных наук, профессором Уральского государственного экономического университета.

Майонез представляет собой эмульсию прямого типа «масло в воде», изготовленную из растительного масла с добавлением пищевых добавок.

Пищевая ценность майонеза определяется высоким содержанием в нем растительного масла (30–66 %) и тем, что он представляет собой эмульсию прямого типа, легко усвояемую организмом. В майонез вместе с растительным маслом входят незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, жирорастворимые витамины и другие биологически активные вещества [3].

Цель и материал исследований.

Целью работы является проведение экспертизы качества майонеза, реализуемого в магазине «Продукты» ИП Г. В. Юркиной с. Романово. Для выполнения цели требуется решить следующие задачи: рассмотреть требования к качеству, провести сравнительную экспертизу качества майонеза.

В связи с тем, что в данном магазине ассортимент майонеза представлен в основном упаковкой Doу-pack с дозатором, поэтому материалом исследования являются 3 образца майонеза в такой упаковке: майонез ЕЖК «Провансаль», майонез Вкуснотека «Провансаль классический» и майонез Ряба «Провансаль».

Требования к качеству. В соответствии с требованиями ГОСТ Р 53590-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия» проводится оценка качества майонеза по органолептическим и физико-химическим показателям.

Органолептические показатели качества майонеза в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53590-2009 представлены в табл. 1 [1].

Органолептические показатели качества майонеза определяют по методикам, представленным в ГОСТ Р 53595-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний».

Физико-химические показатели качества в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53590-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия» представлены в табл. 2 [1].

Физико-химические показатели качества майонеза определяют с использованием нормативного документа [2].

Результаты исследований.

Результаты оценки качества майонеза по органолептическим показателям указаны в табл. 3.

При сравнении данных табл. 3 с табл. 1 можно сказать, что образцы № 1 и № 3 соответствуют требованиям стандарта, а образец № 2 по запаху и вкусу имеет несоответствие.

Результаты оценки качества майонеза по физико-химическим показателям представлены в табл. 4.

По данным табл. 4 можно сделать вывод, что образцы № 1 и № 3 соответствуют требованиям ГОСТ по физико-химическим показателям, а образец № 2 имеет отклонение от нормы по показателю стойкость эмульсии.

Выводы. Рекомендации.

При определении органолептических и физико-химических показателей установлено, что майонез ЕЖК «Провансаль» и майонез Ряба «Провансаль» соответствуют по всем показателям требованиям стандарта и являются продуктами высокого качества. Майонез Вкуснотека «Провансаль классический» по

Таблица 1

Органолептические показатели качества майонеза

Наименование показателя	Характеристика продукта в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53590-2009
Внешний вид, консистенция	Однородный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха
Вкус и запах	Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусовых и ароматических добавок
Цвет	От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе

Таблица 2

Физико-химические показатели качества майонеза

Наименование показателя	Норма в соответствии с требованиями стандарта	
	майонезы	майонезные соусы
Массовая доля влаги, %, не более	в соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования	
Кислотность в пересчете на уксусную, %, не более	1,0	
Стойкость эмульсии, % не менее	98	97

Таблица 3

Результаты оценки качества майонеза по органолептическим показателям

Наименование показателя	Образец № 1 ЕЖК «Провансаль»	Образец № 2 Вкуснотека «Провансаль классический»	Образец № 3 Ряба «Провансаль»
Консистенция	Густая, однородная	Однородная, кремообразная	Однородная кремообразная, мажущаяся консистенция, без расслаивания
Внешний вид и цвет	Однородный, кремообразный продукт, без пузырьков воздуха, наличие частиц и включений не наблюдается. Цвет однородный по всей массе желтовато-кремовый	Однородный продукт, без пузырьков воздуха, белый, включений не наблюдается	Однородный продукт, без включений в случае внесения измельченных пряностей и вкусовых добавок. Цвет желтовато-кремовый, однородный по всей массе
Запах и вкус	Наблюдается запах и привкус внесенных вкусовых и ароматических добавок. Вкус кисловато-острый	Кислый, с запахом уксуса	Вкус слабокислый, умеренно соленый. Запах характерный ингредиентному составу продукта



Таблица 4

Результаты оценки качества майонеза по физико-химическим показателям

Наименование показателя	Норма в соответствии с требованиями ГОСТ	Фактический результат		
		Образец № 1 ЕЖК «Провансаль»	Образец № 2 Вкуснотека «Провансаль классический»	Образец № 3 Ряба «Провансаль»
Кислотность в пересчете на уксусную, %, не более	1,0	0,05	0,03	0,05
Массовая доля влаги, %, не более	в соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования	27	28,1	24,7
Стойкость эмульсии, % не менее	98	99,5	97,5	99,2

запаху и вкусу не соответствует требованиям ГОСТ Р 53590-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия». Кроме этого данный майонез имеет не соответствие в определении стойкости эмульсии — 97,5 %, а норма — не менее 98 %.

Для повышения конкурентоспособности магази-

на «Продукты» необходимо увеличить ассортимент майонеза ЕЖК «Провансаль», провести рекламные акции с целью увеличения объема продаж. Также рекомендуется провести снижение торговых наценок на дорогие майонезы («Ряба»). Для стимулирования сбыта майонеза возможно проведение дегустации новых образцов.

Литература

1. ГОСТ Р 53590-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия». URL : <http://vsegost.com/Catalog/48/48778.shtml>.
2. ГОСТ Р 53595-2009 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний». URL : <http://vsegost.com/Catalog/49/49128.shtml>.
3. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для высших учебных заведений. Издательский центр «Академия», 2009. 288 с.

References

1. GOST R 53590-2009 Mayonnaise and mayonnaise sauces. General specifications. URL : <http://vsegost.com/Catalog/48/48778.shtml>.
2. GOST R 53595-2009 Mayonnaise and mayonnaise sauces. Acceptance rules and test methods. URL : <http://vsegost.com/Catalog/49/49128.shtml>.
3. Kastornyh M. S. Commodity and examination of dietary fats, milk and dairy products. Publishing Center “The Academy”, 2009. 288 p.