

ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ГЛАЗИРОВАННЫХ СЫРКОВ СРЕДИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Полынская А. В., Лисовец Т. А., Присухина Н. В.
Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск, Россия

В данной статье произведен анализ глазированных сырков, по их питательной ценности и популярности среди покупателей, представленных в розничной сети г. Красноярск.

Ключевые слова: вкус, дегустационная оценка, глазированный сырок, состав, цена.

THE SUBSTANTIATION FOR THE SELECTION OF GLAZED CHEESE PRODUCTS AMONG CONSUMERS

Polynskaya A. V., Lisovets T. A., Prisukhina N. V.
Krasnoyarsk state agrarian university, Krasnoyarsk, Russia

This article analyzes glazed cheese products by their nutritional value and popularity among customers represented in the retail network of Krasnoyarsk.

Key words: taste, tasting evaluation, glazed cheese, composition, price.

Глазированные сырки – продукт из творожной массы в шоколадной глазури. Это любимый десерт многих из нас с детства. Сырки пользуются спросом у детей и взрослых, особенно популярны десерты с начинками.[1]

Среди фасованной творожной продукции глазированные сырки наиболее популярны у потребителей - их потребляют примерно 1 раз в 3 месяца более 40 % жителей страны. При этом разнообразные творожные массы предпочитают не более 35 %, а творожные пудинги - менее 5 % населения [2].

Согласно ГОСТ Р 52790-2007 творожный глазированный сырок – это «формованная творожная масса, полученная из подпрессованного творога, покрытая глазурью из пищевых продуктов, массой не более 75 г».

Глазированные сырки могут изготавливаться по ТУ. В этом случае производитель вправе изменять рецептуру, добавляя в сырок красители, консерванты и, самое главное, заменяя молочный жир на растительный. В соответствии с Техническим регламентом «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) сырок – это творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г. При этом творожный продукт может содержать как молочные жиры, так и растительные [3].

Целью работы явилось изучение ассортимента глазированных сырков, представленных в розничной сети г. Красноярск, их состава, пищевой ценности и ценовой категории.

При выборе продукта главными критериями оценки служили следующие параметры: состав, цена, внешний вид.

В таблице 1, 2 представлены данные исследуемых образцов глазированных сырков.

Таблица 1 – Ассортимент исследуемых образцов

Наименование	Производитель	Цена	Вес
Образец №1 «Командор»	ООО « СИБИРСКИЙ ЗАВОД МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ». Новосибирская обл. г.Бердск	20 руб.	40 г.
Образец №2 «Простоквашино»	ООО МК «ПРЕОБРАЖЕНСКИЙ», Московская обл., г. Домодедово	26 руб.	40 г
Образец № 3 «Снеговичок»	ООО « СИБИРСКИЙ ЗАВОД МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ». Новосибирская обл. г.Бердск	32 руб.	50 г
Образец № 4 «Б.Ю.АЛЕКСАНДРОВ»	ООО «РостАгроКомплекс», Московская область, Пушкинский район, посёлок Правдинский	67 руб.	50 г



Образец №1



Образец №2



Образец №3



Образец №4

Таблица 2 – Ассортимент исследуемых образцов

Наименование	Состав
Образец №1 «Командор»	Творог, глазурь кондитерская (сахар, заменитель масла какао нетемперированный лауринового типа (масло пальмовое рафинированное дезодорированное гидрогенизированное, эмульгаторы (E492,E322)), какао-порошок, носитель карбонат кальция, эмульгатор лецитин соевый, вкусоароматическое вещество ванили), молоко сгущенное с сахаром вареное (молоко нормализованное, сахар), сахар, стабилизатор E401,загуститель E1414,консервант сорбат калия, ароматизатор «ванильно-слвочный».
Образец №2 «Простоквашино»	Твороженная часть (творог, сахар, масло сливочное; комплексная пищевая добавка (загуститель: E1414; стабилизаторы: тары камедь, ксантовая камедь); ароматизаторы, консервант: сорбат калия); глазурь кондитерская (сахар, заменитель масла какао нетемперированный лауринового типа (масло пальмоядровое (стеарин) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное, эмульгатор: сорбитан тристеарат), какао-порошок, эмульгаторы: лецитин соевый, E 476, ароматизатор); крем кондитерский «Сгущенка вареная» (сахар, вода, сухое обезжиренное молоко, растительный жир, стабилизатор: полифосфат натрия, консервант: сорбат калия).
Образец № 3 «Снеговичок»	Творог (молоко, закваска бактериальная, сычужный фермент животного происхождения), глазурь кондитерская (сахар, заменитель какао масла лауринового типа (рафинированное, дезодорированное пальмоядровое масло, эмульгаторы (сорбитан тристеарат, соевый лецитин)), какао-порошок, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор ванилин), молоко сгущенное с сахаром вареное (молоко нормализованное, сахар-песок), сахар, стабилизатор E401, загуститель E 1414, консервант сорбат калия; ароматизатор ванилин.
Образец № 4 «Б.Ю.АЛЕКСАНДРОВ»	Творог, шоколад молочный (сахар, какао-масло, сухое цельное молоко, какао тертое, эмульгатор – соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), сахар, сливочное масло, молоко, сгущенное с сахаром вареное (молоко цельное, молоко обезжиренное, сахар

(сахароза) ферментный препарат микробного происхождения).

Из представленных образцов три изготовлено по ТУ (образцы под № 1, 2, 3), а образец № 4 изготовлен в соответствии с ГОСТом.

Рецептурный состав, указанный на этикетке, в первых трех образцах оказался схожим между собой, а в образце №4 выявлено наименьшее количество компонентов.

Для выявления органолептических характеристик была проведена дегустационная оценка изделий по 5-бальной шкале. По результатам приведена диаграмма дегустационной оценки, которая представлена на рисунке 1. Наивысшее количество баллов получил образец № 4. Он обладает приятным вкусом и внешним видом, мягкой однородной консистенцией [4].



Рисунок 1 - Дегустационная оценка

Для всех продуктов питания определяющими свойствами являются пищевая и энергетическая ценность [5]. Содержание основных пищевых веществ в сырках глазированных и их пищевая ценность представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Пищевая ценность исследуемых образцов

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Образец №1 «Командор»	10	23	30	1530/370
Образец №2 «Простоквашино»	7,7	21,2	36,4	1534/367
Образец №3 «Снеговичок»	10	23	30	1530/370
Образец №4 «Б.Ю.АЛЕКСАНДРОВ»	8,5	27	35	1760/420

По пищевой ценности (табл. 3) наибольшее количество белков содержится в образцах №1, 3, углеводов в образце №2, самым большим количеством жиров обладает образец №4.

Важным показателем качества является срок годности. Сроки годности и условия хранения сырков глазированных представлены в таблице 4. Срок годности сырков глазированных может изменяться в зависимости от особенностей технологического процесса производства, применяемого сырья и упаковочных материалов.

Таблица 4 – Сроки годности и условия хранения сырков глазированных

Наименование изделия	Условия хранения	Срок годности
Образец №1 «Командор»	t не более -18 °С	Не более 120 суток
Образец №2 «Простоквашино»	t 4±2°С	Не более 30 суток
Образец №3 «Снеговичок»	t не более -18 °С	Не более 120 суток
Образец №4 «Б.Ю.АЛЕКСАНДРОВ»	t 2-6 °С	Не более 30 суток

Следует отметить, что в образцах № 2 и 4 указана более высокая температура хранения, что соответственно приводит к наиболее короткому сроку годности, а в образцах 1 и 3 указана более низкая температура и более длительный срок хранения. При этом не указано минимальное значение температуры хранения и соответственно срок хранения, то есть не понятно, сколько же составит срок годности, например при 2°С.

Вывод: В ходе проведенных исследований выявлено, что сырки глазированные содержат все основные пищевые вещества, хорошо сбалансированы и легкоусвояемые, поэтому основными потребителями сырков глазированных являются люди, ведущие активный образ жизни, и дети. В настоящее время ассортимент сырков глазированных очень разнообразен. Из изученных образцов сырков наиболее сбалансированным по составу являются образцы № 1 и 3, так как соотношение в них белков, жиров и углеводов наиболее приближены к нормам БЖУ (нормы в среднем белков: жиров: углеводов – 1:1,1:4,5). Но при этом следует отметить, что наилучшими потребительскими

свойствами и наиболее качественным ингредиентным составом обладает образец № 4. Правильный глазированный сырок лучше выбрать с более натуральным списком ингредиентов.

Литература

1. Глазированный сырок. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://agro24.ru/product/glazirovannyy-syrok/> (дата обращения: 22.09.2020).
2. История возникновения глазированных сырков / [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://studwood.ru/1823824/marketing/istoriya_vozniknoveniya_glazirovannyh_sy_rkov (дата обращения: 22.09.2020).
3. Как найти самые творожные глазированные сырки. [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://zen.yandex.ru/media/roscontrol/kak-naiti-samyie-tvorojnye-glazirovannye-syrki-5f568ab3b3fcc0674a13bb5?utm_source=serp (дата обращения: 22.09.2020).
4. Олейникова А. Я, Практикум по технологии кондитерских изделий/ А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, Т. Н. Мирошникова. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 480 с.: ил.
5. Скурихин, И.М. Химический состав российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2001.