

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РАССОЛЬНОГО СЫРА, ОБОГАЩЕННОГО ДИЕТИЧЕСКОЙ ДОБАВКОЙ "ЛАМИДАН"

Н.А. Рябченко

Киевский национальный торгово-экономический университет г. Киев, Украина, ул. Киото, 19, nata43 [1@yandex.ru](mailto:nata43_1@yandex.ru)

В системе контроля качества молока и молочных продуктов, в том числе рассольного сыра, наравне с контролем безопасности продукции и физико-химическими исследованиями, важная роль принадлежит органолептической оценке. Органолептические показатели - неотъемлемая часть технических требований во всех документах, регламентирующих качество продовольственных товаров.

Нами была проведена органолептическая оценка качества контрольного рассольного сыра и сыра с внесением диетической добавки "Ламидан" (продукт переработки бурых морских водорослей) и сывороточных белков, полученных из подсырной сыворотки термокислотным методом. Органолептическую оценку качества сыра проводили по разработанной нами пятибальной шкале, которая учитывает коэффициент весомости каждого показателя в общей органолептической оценке. Рассольный сыр оценивали за такими показателями: внешний вид, запах и вкус, консистенция, цвет теста, рисунок. За результатами органолептической оценки лучшими по качественным характеристикам были признаны рассольный сыр с диетической добавкой "Ламидан" (4,9 балла), и сыр с "Ламиданом" и сывороточными белками (4,9 балла), которые получили высокие оценки по всем показателям (4,8 - 5,0 баллов). Для контрольного сыра общая балльная оценка составила (4,3 балла). На такой результат повлияла низкая оценка консистенции, которая была охарактеризована как твердая и крошливая (3,9 балла). Улучшение консистенции рассольного сыра произошло за счет внесения "Ламидана" и сывороточных белков, способствующих, как увеличению количества связанной воды в продукте, так и фортификации сыра микроэлементами - йодом и селеном.

Таким образом, рассольные сыры с добавлением диетической добавки "Ламидан" и сывороточных белков характеризуются высокими органолептическими показателями, т. е. теми показателями качества, которые сегодня наиболее востребованы на рынке пищевых продуктов.