

нормы. Показатели химического состава проб мяса опытной группы не имеют достоверных отличий по сравнению с контролем.

Заключение. Таким образом, по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям мясо цыплят опытной группы не уступает мясу птицы контрольной группы и является доброкачественным.

Литература. 1. Сборник технических нормативных правовых актов по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции животного происхождения / под ред. Е.А. Панковца. – Минск : Дизель-91, 2008. – 303 с.

УДК 637.07

ДУДАЛЬ Е.А., студент

Научные руководители - МЕДВЕДЕВА К.Л., ШУЛЬГА Л.В., канд. с.-х. наук, доценты
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»,
г. Витебск, Республика Беларусь

АССОРТИМЕНТ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Введение. Сыр – самостоятельный молочный продукт, который является повседневной составляющей на столах потребителей. Более 80% производимых сыров в республике поставляются на экспорт. Высокая пищевая ценность как твердых, так и плавленых сыров обусловлена высоким содержанием молочного белка и молочного жира, а также большим количеством минеральных солей, витаминов, микроэлементов.

Для рентабельного производства необходимо осваивать новые рынки сбыта, постоянно проводить мониторинговую работу по созданию новых вкусов, видов упаковки, брендов. Благодаря постоянной модернизации сырного производства в Республике Беларусь производство сыров превышает в 5 раз их потребление, в связи, с чем переработчики молочной продукции постоянно находятся в поисках новых партнеров и рынков сбыта. В 2019 году Беларусь экспортировала сыр в 19 стран мира. В товарной структуре поставок молока и молочных продуктов на внешний рынок на сыры приходится почти 40% экспортной выручки. Темп роста экспорта сыров за 2019 год составил 118%. На производство сыров в республике направляется до 33% перерабатываемого объема молока, что соответствует уровню передовых стран мира. В 2019 году производство сыра увеличилось на 19% и достигло 249,8 тысяч тонн с учетом плавленого сыра. Доля плавленых сыров в общем объеме их производства составляет 3%. За 2019 год прирост данного вида продукции составил 5,7% [1, 3, 4].

Плавленый сыр не является продуктом первостепенной важности, не входит в так называемую потребительскую корзину, что позволяет его отнести к товарам ситуативного спроса.

На рынках республики представлен большой ассортимент плавленых сыров – с разнообразными вкусовыми наполнителями, различной консистенции и весовой категории. В этой связи возникает интерес анализа рынка и определения вкусовых пристрастий потребителей [1, 2, 3].

Цель исследований – изучить органолептические показатели плавленых сыров в разных упаковках и определить на них спрос.

Материалы и методы исследований. Объектами исследований служили плавленые сыры в брикетах «Настоящая дружба» (55% жирности), полипропиленовых стаканчиках «Чизбрейк» со вкусом и ароматом грибов (45% жирности), слайсах «Настоящая дружба» (55% жирности), колбасный копченый плавленый сыр «Белорусский» (40% жирности).

Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, вид на разрезе, цвет) определяли при дегустации («сенсорный анализ»). Структура реализации плавленых сыров изучена за год.

Результаты исследований. Для определения наиболее востребованных видов плавленых сыров нами был проведен анализ реализации продукции за исследуемый период. Установлено, что наибольшее количество плавленых сыров было реализовано в полипропиленовых стаканчиках и в брикетах – 35 и 33% соответственно. Несколько меньшим спросом пользовались плавленый колбасный копченый сыр и плавленый сыр в слайсах, их реализация составила 17 и 15% соответственно.

Органолептический метод широко используется для оценки качества продукции путем дегустации. В последние годы для такой оценки качества товаров применяется понятие «сенсорный анализ». Органолептическую оценку качества плавленых сыров проводят по 30-балльной системе. Вкус и запах оценивают 15 баллами, консистенцию – 9, цвет теста – 2, внешний вид – 2, упаковку и маркировку – 2 баллами. Все исследуемые виды плавленого сыра получили высокие баллы, которые колебались в пределах 29,2-30 баллов. Однако наивысшие баллы были у сыра плавленого в брикетах «Настоящая дружба» (55% жирности) – 30 баллов и сыр плавленый в полипропиленовом стаканчике «Чизбрейк» со вкусом и ароматом грибов (45% жирности) – 29,8 баллов.

Заключение. При определении показателей качества плавленых сыров в полипропиленовых стаканчиках, плавленых сыров в брикетах, плавленых сыров в слайсах и плавленых копченых колбасных сыров было установлено, что по органолептическим показателям принципиальных отличий не было. Наибольшим спросом на рынке пользовались плавленые сыры в полипропиленовых стаканчиках и в брикетах.

Литература. 1. *Ассортимент и пищевая ценность плавленых сыров [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://agrobeltarus.by/articles/prodovolstvie/assortiment_i_pishchevaya_tsennost_plavlenykh_syrov. – Дата доступа : 12.04.2021.* 2. *Влияние способа упаковки на показатели качества плавленых сыров / Л.В. Шульга, К.Л. Медведева, А.В. Ланцов, Е.О. Вальшинок // Ученые записки учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины» : научно-практический журнал / ред. Н. И. Гавриченко [и др.]. – Витебск, 2021. – Т. 57, вып. 1. – С. 119-123.* 3. *Мария Климова. Белорусское сыроделие: вчера, сегодня, завтра [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://produkt.by/news/mariya-klimova-belorusskoe-syrodolie-vchera-segodnya-zavtra>. – Дата доступа : 12.04.2021.* 4. *Обзор рынка сыров Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа : [www/infobaza.by](http://www.infobaza.by). – Дата доступа : 12.04.2021.*

УДК 619:614.31:638.16

ДУДАЛЬ Е.А., студент

Научный руководитель - ГОТОВСКИЙ Д.Г., д-р вет. наук, профессор

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЕДА

Введение. В настоящее время человечеством накоплен достаточно большой опыт использования продуктов пчеловодства в медицине, косметологии, диетическом питании и других сферах жизнедеятельности. Так, в традиционной медицине и ветеринарии при лечении довольно широко используются продукты пчеловодства (прополис, маточное молочко, перга, пчелиный подмор и некоторые другие). Мед пчелиный - сладкое сиропообразное вещество, вырабатываемое пчелами главным образом из нектара медоносных цветов. Основная часть меда - это природные сахара: фруктоза и глюкоза, содержат в себе уникальный набор витаминов, минеральных веществ, органических кислот, ферментов, микроэлементов, противобактериальных веществ. Ассортиментная фальсификация проводится с использованием пищевых заменителей: мука, манная крупа, крахмал, сахарный сироп, глюкозная патока, желатин, сахарин и некоторых непищевых (мел, гипс, известь, алебастр, древесные опилки). Таким образом, основная цель наших