

УДК 637.2.05

РАЙЕР А.В., студент

Научный руководитель **ВОЛОНТ Л.А.**, канд. биол. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная академия
ветеринарной медицины», г. Санкт-Петербург, Российская Федерация
ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА

В связи тем, что в последнее время участились случаи фальсификации и продажи сливочного масла ненадлежащего качества, нас заинтересовал вопрос о том, каков процент хорошего сливочного масла на прилавках нашего города.

Органолептические показатели качества масла, его упаковку, а также маркировку оценивают по 20-балльной шкале по ГОСТу 52253-2004.

В домашних условиях сливочное масло можно проверить на фальсификацию, т.е. присутствие в сливочном масле разных концентраций растительного масла (пальмовое растительное и т.д).

В проведении данного исследования участвовала группа учащихся СПб ГАВМ ФВСЭ; всего было проверено масло 16 торговых марок, таких как «Простоквашино» (14 баллов); «Пушкиногорское крестьянское 72,5%» (14 баллов); несоленое 82,2% белорусское (10 баллов); «Крестьянское» из Вологды 72,5% (13 баллов); «Лакомо» традиционное 82,5% (8 баллов); «Просто масло» (15 баллов); «President», массовая доля жира 72,5% (18 баллов); «Тысяча озер 82,5%» (12 баллов); масло сладко-сливочное крестьянское несоленое 72,5% (13 баллов); «Баба Валя» (12 баллов); «Каждый день» (9 баллов); «Золотое» белорусское (13 баллов); масло сливочное LabasRytas 82,5% (16 баллов); «Аланталь» (12 баллов); «Виола» (12 баллов); «Экомилк» 82,5% (14 баллов).

Исследованные образцы сливочного масла прошли проверку морозильной камерой, кипятком, проверку на раскаленной сковородке.

По итогам исследования было установлено, что примерно 12,5% исследованного масла не прошло испытаний.

Так, образцы масла «Несоленое 82,2% белорусское» и «Лакомо» традиционное 82,5% по результатам проверок в морозильной камере, кипятком и раскаленной сковородой показали наличие растительного масла, не заявленного на упаковке.

Кроме того, данные образцы отличаются явным несоответствием требованиям органолептической экспертизы. Сливочное масло «Несоленое 82,2% белорусское» показало неприятный запах, кислый вкус. Сливочное масло «Лакомо» традиционное 82,5% вовсе обнаружило прогорклый запах и кислый вкус; упаковка оказалась мятой, а маркировка – смазанной.

Данное исследование показывает, что далеко не все образцы сливочного масла, представленного на прилавках нашего города, соответствуют нормам.