

УДК: 637.3

**МАНИТОРИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ РЕАЛИЗУЕМЫХ СЫРОВ В
СУПЕРМАРКЕТАХ Г. ОМСКА**

Наумович Ольга Владимировна

студентка

ФГБОУ ВО Омский ГАУ, Факультет ветеринарной медицины, г. Омск

Научный руководитель: Заболотных Михаил Васильевич

доктор биологических наук, профессор, кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных факультета ветеринарной медицины, ФГБОУ ВО ИВМиБ, г. Омск

Аннотация. Молочная промышленность – считается ведущей отраслью агропромышленного комплекса Российской Федерации. Основным продуктом в области переработки, ставшего не только украшением праздничного стола, но и вошедшего в повседневный рацион является сыр. [2]

Ключевые слова: сыр, мониторинг, производство, ассортимент, молочная промышленность.

При выполнении данной работы были поставлены следующие цель и задачи:

Цель: провести мониторинговые исследования реализуемых сыров в супермаркетах г. Омска.

Задачи:

1. Провести мониторинг реализуемых сыров различных видов в супермаркетах «Пятерочка».
 2. Провести мониторинг реализуемых сыров различных видов в гипермаркетах «Магнит».
- На сегодняшний день ассортиментный ряд сыров огромный. В мире существует более 2 тысяч сортов и более 500 видов сыра.

Что касается реализации сыров в г. Омске в гипермаркетах «Пятерочка» и «Магнит» по видам и по МДЖ в сухом веществе в результате мониторинга мы получили следующие данные:

1. По видам.

В результате проведенных мониторинговых исследований сыров, реализуемых в г. Омске по видам получились следующие результаты:

✓ в гипермаркетах «Пятерочка».



✓ в гипермаркетах «Магнит».



2. По МДЖ в сухом веществе.

В гипермаркетах «Пятерочка».

✓ полутвердых сыров



✓ твердых сыров



✓ мягких сыров



Колбасный копченый сыр реализуется одного наименования с МДЖ 40%, 35% и 30%.

В гипермаркетах «Магнит».

Основная часть сыров в гипермаркетах «Магнит» реализуются с МДЖ 50%, 45%.

Рассольный сыр «Брынза» содержит в себе 40% жира.

Все сыры, реализуемые в гипермаркетах «Пятерочка» и «Магнит» изготовлены в соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». [3, 4]

Список литературы:

1. ГОСТ Р 52686 – 2006. Сыры. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2008-01-01. – М. : Стандартинформ, 2014.
2. Чернигова, С.В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Чернигова, И.В. Якушкин, Н.Б. Довгань. — Электрон. дан. — Омск: Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90743>. — Загл. с экрана.
3. Заболотных М.В., Качество и безопасность сырья и пищевых продуктов в современных условиях // Биология. – 2014. - №3. – С. 29 – 32.

4. ТР ТС 033/2013. О безопасности молока и молочной продукции [Текст]. Введ. от 9 октября 2013 г. N 67. – СПб. : Изд – во ГИОРД, 2013.