

УДК 619:614.31:637.146.32.072(470.55)

Н.Н. Вдовина

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА СМЕТАНЫ РАЗНЫХ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»,  
ЕКАТЕРИНБУРГ, РОССИЯ

N.N. Vdovina

VETERINARY AND SANITARY VALUATION OF SOUR CREAM FROM DIFFERENT  
MANUFACTURERS OF THE CHELYABINSK REGIONFEDERAL STATE BUDGETARY EDUCATIONAL INSTITUTION OF HIGHER EDUCATION "URAL STATE  
AGRARIAN UNIVERSITY», EKATERINBURG, RUSSIA**Наталья Николаевна Вдовина**

Natalia Nikolaevna Vdovina

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

natali-dancer@mail.ru

**Аннотация.** В целях увеличения объемов кисломолочных продуктов поставщики и производители кисломолочной продукции нередко идут путем различного вида фальсификаций. На сегодняшний день ассортимент потребительского рынка по молочнокислым продуктам очень велик [1]. Исходя из предпочтений жителей Челябинской области относительно кисломолочного продукта, которым была признана сметана, мы решили провести анализ качества сметаны разных производителей области на соответствие заявленным характеристикам от производителя. В исследованиях приняли участие образцы сметаны классической № 1 – ОАО «Чебаркульский молочный завод», № 2 – АО «Данон Россия» / ОАО «Компания Юнимилк», № 3 – ОАО «Челябинский городской молочный завод». Анализ показателей качества позволил сделать вывод о том, что все исследуемые образцы соответствуют требованиям нормативно-технической документации. Так, жирность сметаны торговой марки ОАО «Чебаркульский молочный завод» (19%) не соответствовала заявленной на упаковке (20%), что свидетельствует о несоблюдении производителем требований, изложенных в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», и о введении потребителей в заблуждение. Требованиями ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия» предусмотрено недопущение каких-либо отклонений от приведенных характеристик продукта, а между тем на качественные показатели сметаны оказывают влияние многие факторы, в том числе и неблагоприятные, часто трудно регулируемые и не зависящие от производителя, нередко приводящие к ее порокам [2]. В связи с этим производителями осуществляется внутренний контроль за качеством производимой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией, а органами контрольно-надзорной деятельности – строгий ветеринарно-санитарный контроль за соблюдением всех требований производителями. Повышенные требования к потребительскому качеству продукта диктуют и более высокие требования к производственному процессу. Таким образом, соблюдение всех правил и выполнение требований Государствен-

ного стандарта в технологии производства, транспортировки и реализации продуктов приводит к благополучию и безопасности здоровья человека и человечества в целом.

**Ключевые слова:** образцы, сметана, производители, ветеринарно-санитарная оценка, фальсификация, консистенция, качество, технический регламент.

**Abstract.** In order to increase the volume of fermented milk products through various types of fraud, there is always a temptation for both the supplier and the manufacturer of fermented milk products. Nowadays, the range of consumer market for lactic acid products is very large [1]. Based on the preferences of residents of the Chelyabinsk region regarding the sour-milk product, which was recognized as sour cream, we decided to analyze the quality of sour cream from different manufacturers in the region for compliance with the declared characteristics from the manufacturer. The research involved samples of classic sour cream № 1 – JSC "Chebarkul dairy plant", № 2 – JSC "Danon Russia" / JSC "Unimilk Company", № 3 – JSC "Chelyabinsk city dairy plant". As a result of the tests the analysis of quality indicators showed that not all the samples studying meet the requirements of regulatory and technical documentation. Thus, the fat content of sour cream brand JSC "Chebarkulsky dairy plant" (19 %) did not correspond to the declared packaging (20%), as a result it can be concluded that the manufacturer did not comply with the requirements set out in the Technical regulations of the Customs Union "on the milk and dairy products safety" and indicates misleading consumers. Requirements of GOST R 52092-2003 "sour Cream. Technical conditions" provides for the prevention of any deviations from the above product characteristics, and yet the quality of sour cream is influenced by many factors, including adverse, often difficult to control and independent of the manufacturer, which often lead to its defects [2]. In this regard producers performed internal quality control of products in accordance with normative-technical documentation, and bodies of control and supervision, strict veterinary and sanitary control over compliance with the requirements of all manufacturers. Increased requirements for consumer product quality dictate higher requirements for the production process. Thus, compliance with all the rules and requirements of the State standard in technology of production, transportation and sale of products leads to the well-being and human health safety and humanity as a whole.

**Keywords:** samples, sour cream, manufacturers, veterinary and sanitary assessment, falsification, consistency, quality, technical regulations.

**Введение.** На территории Челябинской области, как и на территориях других субъектов Российской Федерации, Управлением Роспотребнадзора осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов на пищевую продукцию путем проведения комплекса мероприятий, направленных на пресечение производства и

оборота фальсифицированных пищевых продуктов, прежде всего молочных. Данная работа проводится в плановом и внеплановом режиме. Вышеперечисленные мероприятия являются частью задач ФГИС «Меркурий», которая заработала в России с 1 июля 2018 г., а с 1 ноября 2019 г. перечень поднадзорной продукции был дополнен питьевым молоком, кисломолочной продук-