**Содержание**

Введение

1. История появления товара
2. Требования ГОСТа к продукции
3. Сравнительный анализ пяти видов (марок) продукции

Выводы

Список литературы

Приложение

**Введение**

Йогурты стали популярными в нашем обществе уже давно, и по сей день являются привычным лакомством для детей и взрослых. Я считаю, что необходимо выяснить, насколько качественные йогурты предлагают нам их производители. Это актуально еще и потому, что йогурты и вообще молочная продукция - это легкоусвояемая пища, благотворно влияющая на пищеварение, которой зачастую питаются больные люди и дети, а потому она ни в коем случае не должна нести вред здоровью.

1. **История появления товара**

История существования йогурта исчисляется не одним десятилетием. Легенда гласит, что йогурты изобрели древние тюрки, желая настроить на мирный лад своих ангелов-хранителей. Они называли этот вкусный и полезный продукт «белым кислородом». Однако наиболее реалистична другая версия. В соответствии с ней, предшественник йогурта появился в те далекие времена, когда древние народы-кочевники путешествовали, перевозя молоко в бурдюках из козьих шкур. Из воздуха в молоко попадали бактерии, от движения животных молоко в бурдюках на их спинах постоянно перемешивалось и, сквашиваясь на жаре, превращалось в особый продукт, который был предшественником современного йогурта. В средневековую Европу йогурт попал от монголов и стразу получил там широкое распространение – и как питательный пищевой продукт, и как действенное средство народной медицины.

С незапамятных времен йогурт известен многим народам Европы, Азии и Африки. Татары, башкиры, узбеки, казахи, туркмены-ткинцы называют его «катыком», у армян он известен как «мацун», у грузин – «мацони», у таджиков – «чургот». В Египте носит имя «лебен», в Индии – «дахи», на Сицилии – «мецорад». У турок, греков и румын он называется «йогурт» и также именуется во всех странах Западной Европы. Родина современного йогурта – страны Балканского полуострова, где на протяжении многих веков особое внимание уделялось культивированию и отбору лучших естественных заквасок для кислого молока, и где были выделены уникальные культуры болгарской палочки и термофильного стрептококка. Создателями «предка» йогуртов – болгарского кислого молока являются траки (предки болгар).

Траки были отличными скотоводами. Они разводили многочисленные стада овец, молоко которых использовали в пищу. Овечье молоко, употребляемое пастухами в пищу, хранилось в мешке из кожи ягнят. Но когда молоко быстро прокисало, то его выбрасывали. Пока не установили, что оно пригодно для употребления. Далее было замечено, что если взять часть скисшего молока и добавить в свежее, то сквашивание молока ускоряется, а вкус полученного продукта улучшается, если молоко было предварительно прокипячено. Так появилась закваска. Ее сохраняли, обмакивая в хорошо размешанное кислое молоко чистую сухую ткань. Ткань затем высушивали в тени и хранили в чистом месте. Перед употреблением высушенную ткань опускали в хорошо прокипяченное теплое молоко, которое сквашивалось в течение суток. И сегодня у высокогорных пастухов можно найти естественные закваски. Они и служат как источники выделения Lactobacterium bulgaricum иStreptococcus thermofilus.

**2. Требования ГОСТа к продукции**

Необходимость и преимущества стандартизации в современных условиях рыночной экономики рассмотрим на примере экспертизы продуктов пищевой промышленности - йогуртов молочных. Как известно, продукты питания – важнейший фактор, определяющий здоровье, жизнь и работоспособность человека, поскольку почти 70% вредных веществ поступает в организм с пищей и водой. Реализация концепции здорового питания населения требует создания новой и совершенствования действующей нормативно-методической базы, а также расширения государственного надзора за количеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

К сожалению, несмотря на все усилия, потребителю не всегда предлагается продукция должного качества. Главной их целью становится сбыть полученный товар, не неся при этом никакой ответственности перед покупателями

Основные требования к качеству йогуртов молочных по НД ГОСТ Р 51331-99:

- консистенция однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора - кремообразная или желеобразная;

- кисломолочный сладкий вкус (при использовании подсластителей) без посторонних привкусов и запахов, кроме соответствующих использованных вкусовых ароматизаторов;

- цвет однородный по всей массе, при добавлении вкусовых ароматизаторов - обусловленный цветом внесенного ингредиента;

- количество молочокислых организмов - не менее 107

**3. Сравнительный анализ пяти марок молочных йогуртов**

1) Торговая марка продукта: Fruttis

Фирма-производитель: ООО «КАМПИНА»

Ингредиенты: обезжиренное молоко, сливки, фруктовый наполнитель (клубника, сахар, вода, загустители: Е1442 и пектин, ароматизатор «Клубника» идентичный натуральному, красители: антоциан и кармин, регуляторы кислотности: лимонная кислота и цитрат натрия), вода, сахар, глюкозно-фруктовый сироп, загуститель- Е1422, сухая молочная сыворотка, загуститель- пищевой желатин, с использованием закваски.

Калорийность: 148 ккал

Срок годности: 31 сутки

Наличие ГМО: не указано

Наличие Е разрешенных: да

Наличие Е запрещенных: нет

Вкусовые ощущения: сладкий молочный глубокий вкус с ароматом клубники.

Органолептический вид: нежная масса однородного цвета с кусочками клубники.

Соответствие ГОСТ, НД: соответствует

Внешний вид, упаковка:

2) Торговая марка продукта: Эрмигурт

Фирма-производитель: ООО «Эрманн»

Ингредиенты: обезжиренное молоко, вода питьевая, сливки, фруктовый наполнитель (клубника, ароматизатор идентичный натуральному «клубника», краситель-натуральные растительные экстракты, загуститель- гуаровая камедь), сахар, сухая молочная сыворотка, сыворотка-стабилизатор Е1422, пищевой желатин, сухое обезжиренное молоко.

Калорийность:119 ккал

Срок годности: 30 суток

Наличие ГМО: не указано

Наличие Е разрешенных: да

Наличие Е запрещенных: нет

Вкусовые ощущения: сладкий приятный молочный вкус, аромат клубники

Органолептический вид: консистенция положенного вида, однородного цвета, с кусочками фруктов

Соответствие ГОСТ, НД: соответствует

Внешний вид, упаковка:

3) Торговая марка продукта: Чудо

Фирма-производитель: ОАО «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН»

Ингредиенты: молоко цельное, сахар, клубника, вода, молоко обезжиренное, молоко сухое обезжиренное, стабилизаторы (Е1412, Е1422, желатин, пектин, гуаровая камедь), ароматизаторы идентичные натуральным - клубника, земляника, краситель натуральный - кармин, регуляторы кислотности - лимонная кислота, цитрат натрия, закваска.

Калорийность: 99 ккал

Срок годности: 40 суток.

Наличие ГМО: не указано

Наличие Е разрешенных: да

Наличие Е запрещенных: нет

Вкусовые ощущения: приятный клубничный вкус

Органолептический вид: масса однородного бледно-розового цвета с кусочками фруктов

Соответствие ГОСТ, НД: соответствует.

Внешний вид, упаковка:

4) Торговая марка продукта: Данон

Фирма-производитель: ООО «ДАНОН Индустрия»

Ингредиенты: обезжиренное молоко, сливки, вода, сахар-песок, сухое обезжиренное молоко, йогуртовая закваска, загустители: Е1442, желатин, фруктовая добавка (клубника, сахар, сахарный сироп; загустители: Е1442, пектины, гуаровая камедь; красители: кармины; ароматизатор идентичный натуральному клубника, регуляторы кислотности: цитрат кальция, лактат кальция, цитраты натрия, лимонная кислота; хлорид кальция).

Калорийность: 83 ккал

Срок годности: 40 суток.

Наличие ГМО: не указано

Наличие Е разрешенных: да

Наличие Е запрещенных: нет

Вкусовые ощущения: сладкий клубничный вкус

Органолептический вид: масса негустая, что обусловлено невысокой жирностью йогурта.

Соответствие ГОСТ, НД: соответствует

Внешний вид, упаковка:

5) Торговая марка продукта: Услада

Фирма-производитель: ООО «ЯрославМолЗавод»

Ингредиенты: обезжиренное молоко, глюкозно-фруктовый сироп, сахар, сливки, загуститель - Е1422, сухая молочная сыворотка, фруктовый наполнитель (сок клубничный, сок яблочный, ароматизатор, идентичный натуральному «клубника», загуститель - гуаровая камедь, краситель- кармин, регулятор кислотности - лимонная кислота), пищевой желатин, сухое обезжиренное молоко.

Калорийность: 100 ккал

Срок годности: 150 суток.

Наличие ГМО: не указано

Наличие Е разрешенных: да

Наличие Е запрещенных: нет

Вкусовые ощущения: клубничный вкус

Органолептический вид: в следствии малой жирности масса негустая; цвет- нежно-розовый..

Соответствие ГОСТ, НД: соответствует.

Внешний вид, упаковка:

**Выводы**

йогурт ингредиент качество вкусовое

В результате проведения тестирования пяти видов молочных йогуртов я делаю следующие выводы:

Соответствуют требованиям ГОСТ Р 51331-99 продукты всех пяти производителей (в порядке убывания по вкусовым качествам): ООО «Эрманн» (Эрмигурт), ООО «Кампина» (Фруттис), ОАО «ВИММ-БИЛЛЬ-ДАНН» (Чудо), ООО «Данон» (Данон), ООО «ЯрославМолЗавод» (Услада). Это приятный и удивительный вывод говорит о том, что рынок йогуртов достаточно безопасен для потребителей, а недобросовестные производители были вытеснены производителями качественных молочных продуктов.

Можно лишь подытожить, что вкусовые качества йогуртов зависят от их цены.

**Список литературы**

1. Все ГОСТы [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. - [М.], cop. 2001-2011. – доступ http://vsegost.com/
2. Все о молочных продуктах [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. - [М.], cop. 2006-2011. – доступ http://www.milkland.narod.ru/history\_y.html

## Приложение

## ГОСТ Р 51331-99

