

**«Молочная продукция: качество адыгейских сыров»
(итоги дегустации, проведенной 12.05.15 года в Национальной библиотеке РА
в программе «круглого стола»)**

12 мая 2015 года в читальном зале Национальной библиотеки Республики Адыгея сотрудниками ОТЭЛ проведен «круглый стол» «Молочная продукция: качество адыгейских сыров», направленный на привлечение внимания жителей республики к высококачественной и полезной для здоровья продукции местных молокоперерабатывающих предприятий.

Национальная библиотека РА ищет новые сферы применения своего информационного потенциала. «Круглый стол» «Молочная продукция: качество адыгейских сыров» открывает новый цикл «Вкусная карта Адыгеи», расширяющий рамки информационного сотрудничества Национальной библиотеки РА, Управления Роспотребнадзора РА и товаропроизводителей республики.

Население Адыгеи должно знать, что в республике производятся почти все социально значимые товары, а местные предприятия способны обеспечить не только внутренний спрос, но и отправлять продукцию высокого качества за пределы региона.

В перспективе, на сайте НБ РА будет создана электронная версия «Вкусная карта Адыгеи», где флажками будут отмечены товаропроизводители, принявшие участие в проекте, а в приложении будет дано описание достоинств продукции.

В работе «круглого стола» участвовали специалисты Управления Роспотребнадзора, Центра гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея, ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский», ООО «Тамбовский».

Тема мероприятия выбрана не случайно. Для Республики Адыгея сыр стал визитной карточкой, это больше, чем любимое национальное блюдо, его изготовление - древнее искусство. Оценить по достоинству 14 сортов сыра, произведенных в ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский» и ООО «Тамбовский» и предоставленных для мероприятия помогла дегустация. Присутствующие – студенты факультета аграрных технологий и технологического ФГБОУ ВПО «МГТУ», учащиеся группы 2911 МГГТК АГУ, сотрудники и читатели библиотеки – высоко оценили и вкусовые качества сыра, и организацию самого мероприятия. Состоялась потребительская дегустация сыра.

Все сорта сыра, представленные на дегустацию были скрыты под номерами, состоящими из двух цифр. Первая цифра означала производителя: ООО «Тамбовский молочный завод» - 1; и ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский» - 2. Вторая цифра – вид (наименование) сыра.

ООО «Тамбовский молочный завод» представил следующие виды сыра:

- 1,1 «Сулугуни»
- 1,2 «Адыгейский»
- 1,3 Брынза "Болгарская"
- 1,4 Чечил "Спагетти"
- 1,5 Чечил "Спагетти" (копченый)
- 1,6 Чечил "Спагетти" (с укропом)
- 1,7 Сыр копченый "Балыковый"

ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский» предоставил следующие виды сыра:

- 2,1 «Сулугуни»
- 2,2 Сыр "Адыгейский"
- 2,3 Сыр "Адыгейский" (копченый)
- 2,4 Сыр "Спагетти" (копченый)
- 2,5 "Сыр по-охотничьи" (копченый)
- 2,6 Сыр "Косичка" (копченый)
- 2,7 Чечил

Стандартом предусмотрено, что к высшему сорту может быть отнесен сыр, имеющий оценку не ниже 87 баллов, в том числе за вкус – не меньше 37 баллов, а к первому сорту – с оценкой не ниже 75 баллов. При оценке менее 75 баллов сыр направляется на переработку. Участники дегустации устанавливают оценку в баллах за каждый показатель (вкус, консистенция и др.)

Для проведения дегустации были разработаны и розданы 64 участникам «Листки обратной связи». Из них: 14 – не оформили листки, а 3 – не возвратили. 47 листов были оформлены соответствующим образом.

Для участников-производителей объявлен конкурс по трем номинациям:

- «За отличное качество сыра» (с присуждением 1, 2, 3 места);
- «Потребительская симпатия»;
- «Король вкуса».

В номинации «За отличное качество сыра», по результатам оценки качества (дегустиции) каждого образца представленной продукции и подсчета баллов определены три самых вкусных сыра Адыгеи (среди участников). Их производители будут отмечены флажками на электронной «Вкусной карте Адыгеи».

Первое место - занял сыр "Адыгейский" (копченый), производства ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский» (273 балла).

Второе место - поделили между собой два вида сыра ООО «Тамбовский молочный завод» :

- сыр «Чечил (спагетти) с укропом»;
- сыр копченый «Балыковский» (получившие по 271 баллу).

Третье место - занял сыр «Спагетти» (копченый), производства ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский» (269 баллов).

Приз потребительских симпатий получил продукт, набравший наибольшее количество голосов - сыр "Адыгейский" (копченый), производства ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский». Потребительские предпочтения на любые товары (в данном случае на сыры) зависят от таких факторов как качество, органолептические показатели.

Титул «Король вкуса» - с большим отрывом от соперников получил сыр, для которого участники мероприятия не поскупились на эпитеты при характеристике его вкусовых качеств - сыр "Адыгейский", производства ЗАО «Молкомбинат «Адыгейский».

Участники дегустации назвали его «приятным по вкусу», «вкусным», «мягким», «нежным», «отличным» и т.д.

Результаты подведения итогов дегустации будут выставлены на сайтах Национальной библиотеки Республики Адыгея, Управления Роспотребнадзора по РА, Центра гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея.

Обработка данных проведена:

Плотнерчук Н.П., зав. ОТЭЛ НБ РА

Рецензенты:

Бибова Фатима Тальбиевна, специалист-эксперт Консультационного центра Центра гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея
Хатко Зурет Нурбиевна, заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ФГБОУ ВПО «Майкопский государственный технологический университет», доктор технических наук, профессор
Панеш Фатима Алиевна, заместитель директора Национальной библиотеки Республики Адыгея