



## КАЧЕСТВА МАРГАРИНОВОЙ ПРОДУКЦИИ

---

*Гуломова Дилноза Кудратовна*

*Бухарского инженерно-технологического института*

Под качеством понимается совокупность свойств, которые обуславливают пригодность данной продукции к удовлетворению определенных потребностей в соответствии с ее назначением. Так, продукты питания должны обладать определенными свойствами питательностью, вкусом ароматом, привлекательным видом и т.д. Один и тот же продукт может быть соответствовать разным потребностям, а разные продукты выполняют одно и тоже назначение. Например, маргарин может быть использован для различных кулинарных целей или наряду со сливочным маслом может применяться для приготовления бутербродов.

В настоящее время в промышленности широко применяют оправдавшую себя на практике систему управления качеством продукции. В основу ее положена государственная система стандартизации. Стандарт – это нормативный документ, устанавливающий единые требования к качеству продукции.

Продукция выпускаемая предприятием, должна полностью соответствовать требованиям стандартов: выпуск изделий с отклонениями от них карается законом. Важную роль в системе управления качеством продукции играет ее аттестация, при этом вся продукция подразделяется на три категории качества: высшую, первую и вторую. К высшей категории относится продукция, которая по показателям соответствует высшим достижениям отечественной и зарубежной науки и техники, этой продукции приваривается государственный знак качества. В первую категорию входит продукция, которая по показателям не соответствует современным требованиям, она должна быть улучшена или снята с производства. Срок действия аттестации на продукты высшей и первой категории 1-3 года, после чего проводят повторную аттестацию.

Упорядочение форм и систем оплаты труда рабочих позволяет стимулировать не только рост производительности труда, но и высокое качество продукции. К важнейшим органолептическим показателям, характеризующим качество маргарина, относятся вкус и запах. Требования, которые предъявляются к вкусу и запаху маргарина. Одним из главных



условий качества является отсутствие посторонних привкусов и запахов в маргарине, что обеспечивается в первую очередь тщательной подготовкой и правильным хранением сырья и материалов, используемых в маргариновом производстве. Консистенция маргарина определяется при 16-18 С. Для всех видов маргарина она должна быть легкоплавкой, плотной, подготовкой и правильном хранением сырья и материалов, используемых в маргариновом производстве. Кондитерский маргарин для слоеного теста должен иметь плотную, упругую пластичную консистенцию. Маргарины 1 сорта для промышленной переработки могут выпускаться мягкой консистенции с матовым оттенком поверхности среза.

Цвет большинства видов окрашенных маргаринов должен быть светло – желтым, однородным по всей массе. В продукции, отнесенной к 1 сорту, допускается незначительная неоднородность. Кондитерские виды маргарина моноцветные. Кондитерские виды маргарина могут иметь цвет от белого до светло-желтого. Жидкий маргарин для хлебопекарне промышленности имеет однородный во всей массе цвет: от светло-кремового до светло-желтого. Цвет шоколадного маргарина колеблется от коричневого до темно коричневого.

**Во всех видах маргарина не допускаются посторонние  
привкусы и запахи**

Вид маргарина	Наименование маргарина	Сорт	Вкус и запах
«Бутиербродный»	«Экстра»и «Особый»	-	Чистый молочный вкус, хорошо выраженный молочнокислый аромат
«Столовый»	«Славянский»	-	Хорошо выраженные молочные вкус и аромат
	«Российский»	-	Чистый вкус с привкусов и ароматом топленого масла
	Любительский	-	Чистый вкус с привкусом соли, с привкусом и ароматом топленого или сливочного масла
«Сливочный»	«Новый», кондитерский	Высший	Чистый вкус, выраженный молочнокислый аромат
«Кондитерский»	«Молочный», для слоеного теста	Первый	Чистый вкус, слабый молочнокислый аромат
		Высший	Чистый вкус, выраженный молочнокислый аромат
Жидкий для хлебопекарной промышленности	-	-	Чистый вкус, свойственный обезличенному жиру, либо (при



			вводе ароматизатора) выраженный аромат
Безмолочный	-	Высший Первый	Чистый вкус, свойственный обезличенному жиру Удовлетворительный вкус (слабый привкус исходных жиров)
Шоколадный	«Молочный», «Сливочный», «Новый»	-	Сладкий вкус с хорошо выраженным привкусом и ароматом шоколада

Основным показателем в этой группе является содержание жира, влаги, соли и температура плавления. Содержание жира в большинстве видов и наименований маргарина должна быть не менее 82% , в безмолочном не менее 82,5%, в жидком для хлебопекарной промышленности- не менее 83%, в шоколадном- не менее 62% жира, в маргарине «Городской» и «Радуга» - не менее 75%. Содержание жира является важнейшим показателем полноценности маргарина. За ним необходимо внимательно следить по ходу технологического процесса, особенно при дозировании компонентов. Отклонения в сторону уменьшения могут по браковку продукции; превышение содержания жира в маргарине повлечет за собой перерасход жира. Содержание влаги (и летучих веществ) по ГОСТу не более 17% от массы маргарина допускается в следующих наименованиях продукции: «Особый», «Славянский», «Эра», «Сливочный», кондитерский (молочный, сливочный для слоеного теста), жидкий для хлебопекарной промышленности и шоколадный. , жидкий для хлебопекарной промышленности и шоколадный. Не более 16,5% влаги допускается в маргаринах «Экстра», «Российский», «Столовый» молочный и безмолочный. В маргарине «Любительский», «Столовый новый» и «Сливочный» должно содержаться влаги и летучих веществ не более 16% , а столовый «Городской» и «Радуга» - не более 24%.

#### Список рекомендуемой литературы:

1. Беззубов Л.П. Химия жиров.-М.: Пищевая промышленность, 1985-380с.
2. Т.А.Отақов`ziev, Q.A.Ahmerov, S.M.Turobjonov. Umumiy kimyoviy texnologiya. Darslik.Toshkent. "Niso Poligraf", 2012. 600b
3. Ёгларни кайта ишлаш технологияси, Ю Кадиров, А Рузибаев. 2014 у.
4. Z.Salimov Kimyoviy texnologiya jarayonlari va qurilmalari.T. 2000у.
5. N.Sh. Abdullayev "O`quv uslubiy majmua. Buxoro.2017