

CERCETĂRI PRIVIND CALITATEA BRÂNZEI PROASPETE DE VACĂ

IARMENCO ELIZAVETA

studentă an.4, Facultatea Agronomie, UASM

Actualitatea temei cercetate se datorează faptului că, în prezent, brânza proaspătă de vacă câștigă din ce în ce mai multă popularitate în rândul consumatorilor datorită indicatorilor săi organoleptici și fizico-chimici, este un produs proteic, are o valoare nutritivă ridicată și conține minerale. Lucrarea are scop principal de a efectua cercetări privind siguranța și calitatea – brânzei proaspete de vacă, fabricată într-o unitate de producere autohtonă. Pentru atingerea acestui scop s-au studiat următoarele obiective: analiza ambalării și etichetării probelor de testare, determinarea caracteristicilor organoleptice și fizico-chimici al brânzei proaspete de vacă.

Sortimentul brânzei proaspete de vacă fabricată la întreprinderea de prelucrare a laptelui este foarte vast, dar ca material de cercetare a fost utilizată brânză proaspătă de vacă degresată, cu 2%, 5 % și 9 % grăsime. Evaluarea calității brânzei proaspete de vacă s-a efectuat prin metode standarde de laborator în incinta Laboratorului pentru analiza calității laptelui și produselor lactate, Departamentul Managementul producțiilor animaliere și siguranța agroalimentară, facultatea de Agronomie, UASM. Controlul calității sortimentelor de brânză proaspătă de vacă s-a început cu verificarea etichetării și marcării. Deci denumirea comercială - la toate sortimentele este - brânză proaspătă de vacă. Indicatorul de bază prin care se deosebesc sortimentele de brânză proaspătă de vacă este conținutul de grăsime – degresată, 2 %, 5 % și 9 % grăsime. Valoarea nutritivă și calorică este indicată pe ambalaj și depinde de sortiment cu cât sortimentul este cu un conținut de grăsime mai mare cu atât și valoarea energetică este mai ridicată - la brânza degresată – 80 kcal la cea de 9 % - 156 kcal, aproximativ de 2 ori mai mult. Temperatura de păstrare nu depinde de sortiment și este de 4 ± 2 °C. Masa produsului realizat variază de la 250 g pentru sortimentele de 2 % și 5 % și de 500 g pentru brânza degresată și de 9 % . Termenul de valabilitate este de 4 zile la toate sortimentele.

Indicii organoleptici ai brânzei proaspete de vacă de diferite sortimente au corespuns cerințelor în vigoare. Probele de brânză de vacă examinate în timpul cercetărilor au demonstrat că brânză proaspătă de vacă a avut aspect moale, cu o slabă eliminare de zer. Culoare albă pentru brânza degresată, până la ușor gălbuie, uniformă în toată masa la sortimentele de 2 %, 5 % și 9 % .grăsime. Miros plăcut, aromă caracteristică de fermentație lactică, fără nuanțe străine.

Conținutul de apă în sortimentele de brânză luate în studiu au variat de la 72 la 79 %. Cu cât brânza este mai saracă în grăsime cu atât conținutul de apă este mai mare. Dar în general conținutul de apă este în limitele admisibile și nu au depășit valoarea maximă admisibilă 80 %. Conținutul de grăsime a fost în limitele admisibile pentru fiecare sortiment, demonstrând că acest indicator este bine controlat și respectat în timpul procesului de fabricare. Aciditatea sortimentelor de brânză a corespuns valorile admisibile, confirmând că produsul realizat este proaspăt și cu cât conținutul de grăsime este mai mare cu atât aciditatea produsului finit este mai mica. demonstrând o legislație invers direcționată. La finele cercetărilor am ajuns la concluzia că sortimentele de brânză proaspătă de vacă fabricate în incinta întreprinderii de procesare a laptelui corespunde normativelor legale în vigoare (HG nr.158 din 07.03.2019), produsul finit indiferent de sortiment este calitativ, natural și bun pentru consum. Sortimentele de brânză proaspătă de vacă fabricată la întreprinderea autohtonă se recomandă pentru consum, cât și drept materie primă la producerea diferitor tipuri de alimente, în dependență de preferințele consumatorului.

Cercetarea a fost efectuată în cadrul proiectului “Abordări previzionale a sporirii calității competențelor în învățământul superior agrar în baza parteneriatului cu mediul de afaceri” cu cifrul nr.20.80009.0807.41, autoritatea contractantă ANCD

Conducător științific - dr., conf.univ. Chițanu Ana