

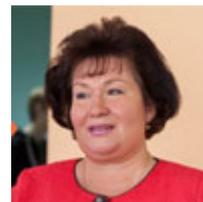
Студенты ТЭИ провели дегустацию сливочного масла

11 апреля 2016 года в Торгово-экономическом институте Сибирского федерального университета прошла первая общественно-профессиональная дегустация сливочного масла.



На суд дегустаторов было представлено 12 образцов масла, произведённого в Красноярском и Алтайском крае, а также в Новосибирской и Московской областях. В ходе эксперимента участники разделились на две группы. Первой группе было предложено оценить вкусовые качества масла. Вторая группа, в которую вошли студенты факультета товароведения и экспертизы товаров ТЭИ СФУ, проводила органолептическую оценку согласно требованиям нормативной документации. Кроме того, для школьников были проведены наглядные лабораторные испытания и мастер-класс, как в домашних условиях отличать масло от маргарина.

По словам заведующей кафедрой товароведения и экспертизы товаров ТЭИ СФУ **Ирины Кротовой**, только с помощью вкусовых рецепторов убедиться в качестве продукта невозможно, так как товаропроизводители сегодня используют интеллектуальные фальсификации. *«Наши рецепторы привыкли к пище с ароматизаторами, отдушками, усилителями вкуса. Народное голосование даёт условную информацию о качестве продукта. Мы можем говорить в данном случае „нравится — не нравится“, но не делать суждений о качестве продукта. Более того, иногда это непросто сделать, используя даже инструментальные методы анализа».*



Первая студенческая дегустация была проведена с участием специалистов Государственного регионального центра стандартизации, метрологии и испытаний.



«Продукт для оценки был выбран неслучайно — на рынке количество фальсификата молочной продукции с каждым годом увеличивается. Как потенциальный работодатель мы заинтересованы, чтобы уже во время учёбы теоретические знания студенты смогли применять на практике. Сегодня мы сделали первый шаг в этом направлении, а также в формировании правильного потребительского поведения», —

отметила начальник отдела стандартизации и оценки соответствия ФБУ «Красноярский ЦСМ» **Татьяна Мельник**.



«Мы провели экспертизу сливочного масла, которое реализуется в торговых сетях Красноярска, проверили соответствие сортности на упаковке и оценили качество продукта. Это хороший опыт для нас как для будущих экспертов», — рассказала студентка 3-го курса ТЭИ СФУ **Татьяна Карпинская**.

По итогам рейтинговой оценки образцов сливочного масла, в половине случаев продукт оказался подделкой. У шести образцов масла были обнаружены нарушения состава — в них выявлены растительные жиры, что фактически говорит о фальсификации продукта.

[Пресс-служба СФУ](#), 13 апреля 2016 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/17022>