

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТВОРОГА ПРИОБРЕТЕННЫХ В МАГАЗИНАХ Г.ОМСКА

Лозоватская Ксения Юрьевна

студентка магистратуры

Научный руководитель: Шмат Е.В.

к.т.н., доцент

Омский ГАУ им. П.А. Столыпина, г. Омск

Аннотация. Полки молочных отделов в магазинах заставлены разными упаковками с творогом. На что же обращать внимание, чтобы купить качественный продукт? В данной статье мы расскажем все о твороге и его полезных свойствах!

Ключевые слова: Творог, калорийность, полезные свойства, проверка качества, Гост.

Творог — кисломолочный продукт, результат сквашивания коровьего молока, который принято классифицировать по содержанию жира на собственно жирный (18%), полужирный (9%) и нежирный (от 1 до 3%). Творог много веков был самым близким к сыру продуктом русской кухни. Классический европейский сыр у нас стали производить только в XIX веке, при этом столкнувшись с большим непониманием со стороны крестьянства, не желавшего ни делать, ни есть «это мыло». В древнерусском словом «сир» называли все, в том числе самые далекие от сыра в современном понимании состояния творога, а также все, что из этого творога готовили. Этим, в частности, объясняется смысл, заложенный в названии простейших творожных сырников.

Деревенский творог

Деревенский творог производят из густого закисшего молока, то есть простокваши. Деревенский творог обычно имеет высокую жирность и интенсивный вкус.

Зернистый творог

Зернистый творог называют еще творожным сыром. Оба эти названия довольно точно описывают этот продукт, правда, с разных сторон. По типу производства — это все еще творог, который скатался в небольшие зернышки. Но и не совсем уже творог, поскольку кисломолочные процессы в нем зашли так далеко, что он, например, может храниться гораздо дольше рыночного творога. Как молодой сыр. У творога-сыра чуть солоноватый привкус и упругая текстура. Обычно его смешивают со сливками и в таком виде продают. Из-за сливок и солоноватости кислота в нем совсем не чувствуется. И это делает зерненный творог гораздо более общительным с гастрономической точки зрения. Он отлично сочетается и со сладкими, и с острыми вкусами. Его можно использовать как основу для десертов и как белую биомассу,

для того чтобы на ее фоне мягко проявляли свои свойства бобовые, рыба и все остальное. Что еще немаловажно с точки зрения уже не гастрономии, но диеты: жирность творога-сыра находится на уровне 4–9 процентов, что позволяет тем, кто избегает жиров, использовать его там, где рецепты рекомендуют сыр, не опасаясь за то, как приготовленное блюдо повлияет на дальнейшее состояние здоровья.

Сухой творог

Хороший сухой творог — например, киргизский курут — можно купить на рынке или приготовить дома. Для этого цельное кипяченое молоко нужно охладить до температуры 30 градусов, заквасить кислым молоком или сметаной и оставить в теплом месте. Затем отделить сыворотку и на 5–6 часов придавить чем-нибудь тяжелым. В идеале готовый творог нужно еще подсушить — но это только если домашняя духовка способна разогреться всего на 30–40 градусов.

Творожная масса

Творожная масса (в советское время ее называли сырковой) — это протертый через сито творог с добавлением сливочного масла, сахарной пудры и ванилина, а также сухофруктов, чаще всего изюма. Классическая технология приготовления предусматривает нагревание и последующее охлаждение массы — таким образом у готового продукта получается правильная сливочная консистенция.

Калорийность и пищевая ценность творога.

Таблица №1

Творог	белки	жиры	углеводы	
Жирный 18%	15 г	18 г	2,8 г,	236 ккал
полужирного 5-9%	18г	9г	3г	169 ккал
Обезжиренный 1%	22г	0.6г	3.3г	110 ккал.

В нашем исследовании мы подвергли проверкой творог 5% производства ООО «Лузинское молоко».

«Результаты исследований. Жирно-кислотный состав жировой фазы».

Таблица №2

№	Наименование показателей (жирной кислоты)	Е д. и з м .	Значение показателей			НД на метод испытаний
			Допустимые уровни	По результатам исследований	Характеристика погрешности	
1	C4:0 Масляная кислота	%	2,0-4,2	3,5	±0,4	ГОСТ 31663-2012
2	C6:0 Капроновая кислота	%	1,5-3,0	2,5	±0,4	ГОСТ 31663-2012

3	C8:0 Каприловая кислота	%	1,0-2,0	1,5	±0,4	ГОСТ 31663-2012
4	C10:0Каприновая кислота	%	2,0-3,5	3,3	±0,4	ГОСТ 31663-2012
5	C12:0 Лауриновая кислота	%	2,0-4,0	3,5	±0,4	ГОСТ 31663-2012
6	C14:0 Миристиновая кислота	%	8,0-13,0	11,3	±2,2	ГОСТ 31663-2012
7	C14:1 Миристолеиновая кислота	%	0,6-1,5	1,2	±0,4	ГОСТ 31663-2012
8	C16:0 Пальмитиновая кислота	%	22,0-33,0	27,1	±2,2	ГОСТ 31663-2012
9	C16:1 Пальмитолеиновая кислота	%	1,5-2,0	1,5	±0,4	ГОСТ 31663-2012
10	C18:0 Стеариновая кислота	%	9,0-14,0	11,1	±2,2	ГОСТ 31663-2012
11	C18:1 Олеиновая кислота	%	22,0-33,0	26,1	±2,2	ГОСТ 31663-2012
12	C18:02 Линолевая кислота	%	2,0-4,5	3,9	±0,4	ГОСТ 31663-2012
13	C18:03 Линоленовая кислота	%	Не более 1,5	0,3	±0,01	ГОСТ 31663-2012
14	C20:00 Арахидовая кислота	%	Не более 0,3	0,1	±0,01	ГОСТ 31663-2012
15	C22:00 Бегеновая кислота	%	Не более 0,1	< 0,1	±0,01	ГОСТ 31663-2012
Соотношения м.д. метиловых эфиров жирных кислот в молочном жире						
16	Пальмитиновой (C16:0) к Лауриновой (C12:0)	%	5,8-14,5	7,8	±2,2	ГОСТ 31663-2012
17	Стеариновой (C18:0) к Лауриновой (C12:0)	%	1,9-5,9	3,2	±0,4	ГОСТ 31663-2012
18	Олеиновой (C18:1) к Миристиновой (C14:0)	%	1,6-3,6	2,3	±0,4	ГОСТ 31663-2012
19	Линолевой (C18:2) к Миристиновой (C14:0)	%	0,1-0,5	0,3		ГОСТ 31663-2012
20	Сумма C18:1 и C18:2 к сумме C12:0, C14:0, C16:0 и C18:0	%	0,4-0,7	0,6		ГОСТ 31663-2012

Результаты исследований показали, что творог изготовителя ООО «Лузино» прошел проверку. Но даже если предприятие, где изготавливают творог, соблюдают все технологии, то при транспортировке или не правильном хранении, он может потерять свои полезные качества. Ниже мы представим пару советов, как выбрать хороший творог.

1. Чтобы приобрести натуральный продукт обращайте внимание на название продукта. На упаковке не должно быть надписи «творожок или творожный десерт».

2. Как и при выборе других продовольственных товаров, проверяйте срок годности. Конечно, лучше покупать творог, изготовленный день или два назад. Запах у свежего продукта должен быть слегка кисловатый.
3. Покупайте творог только из холодильных витрин. И помните, что хранить творог лучше при температуре от +2 до +6. Холод творогу противопоказан - он уничтожит полезные бактерии.

Список литературы:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01
2. ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия»
3. Касторных М.С., ред., Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов, М.: 2003.
4. Кунижев С.М., Шуваев В.А., Новые технологии в производстве молочных продуктов, М.: ДеЛи принт, 2004.