

Пирогова В.А.

Научный руководитель: Н.Г. Гусейнов

Муромский институт (филиал) федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
602264, г. Муром, Владимирская обл., ул. Орловская, 23  
E-mail: kusikusi38@gmail.ru

### Анализ фальсификации творога

Творог - это один из самых ценных и полезных продуктов, которые известны человеку с древности. Популярность творога среди потребителей растёт, благодаря хорошим органолептическим показателям.

Кроме того, данный продукт обладает высокой пищевой ценностью, обусловленной повышенным содержанием важных для организма аминокислот. Большое содержание в твороге минеральных веществ положительно сказывается на построении тканей и костеобразовании.

Качество этого продукта зависит от технологии производства. Во многом на это влияет массовая доля жира, использование различных пищевых наполнителей и добавок.

Фальсификация творога и творожных изделий может быть технологическая и ассортиментная.

В связи с этим целью работы является изучение состава некоторых марок: Творог ОАО «Судогодский молочный завод» «Славянский», 5%; ООО Агромолокомбинат «Рязанский» «Станция молочная», 5%; Творог «Суздальский молочный завод», 5%.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- изучить внешние характеристики творога по органолептическим показателям, в соответствие с данными на этикетке с результатами наших исследований;
- Провести опыты в домашних условиях на физико-химические показатели;
- Провести опыты в лаборатории по химическим показателям.

Основными способами фальсификации творога и творожных изделий являются:

- 1) Использование не молочных видов сырья, добавление растительных масел;
- 2) Изменение видовой характеристики продукции;
- 3) Снижение пищевой ценности.

По результатам исследований было выявлено, что все образцы соответствуют составу, указанному на этикетках. Органолептические показатели всех исследованных марок хорошие, физико-химические показатели соответствуют норме.

### Литература

1. Болушевский С.В. Научные опыты на кухне. М.: Эксмо, 2014. – 96 с.;
2. Влияние кисломолочных продуктов на состояние здоровья. Режим доступа: URL: <http://medbe.ru/news/raznoe/vliyanie-kislomolochnykh-produktov-na-sostoyanie-zdorovya/>.
3. Дружинина А. Здоровое питание. – М. : АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2004. – 336 с.: ил.
4. Богданова Е.А., Богданова Г.И. Производство цельномолочных продуктов – М.: Лёгкая и пищевая пром-сть, 1982.-200с.
5. Ермакова С.О., Виноградова Ю.В. Молочные продукты от всех болезней. – М.:ООО"Издательство Мир книги" - 2007.- 256с.
6. Закревский В.В., Молоко и молочные продукты. – СПб. : Амфора. ТИД Амфора, 2010.- 48с