

УДК 614.3:637.07

## ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТВОРОГА

*Цапалина Е.В., студентка 4 курса факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологии*

*Руководители – Молофеева Н.И., кандидат биологических наук,  
доцент;*

*Мерчина С.В., кандидат биологических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

**Ключевые слова:** *творог, органолептика, бактерии группы ки-  
шечной палочки, аэробы*

*Работа посвящена ветеринарно-санитарной экспертизе тво-  
рога и его санитарной оценке.*

Перед отраслями пищевой промышленности стоит задача производства продуктов, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности организма; продуктов высокого качества и потребительских свойств, так как качество и ассортимент определяют состояние здоровья населения. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога позволяет предупредить возможность заражения людей.

Проведена ветеринарно-санитарная оценка творога, на основании ветеринарно- санитарных показателей (органолептических, физико-химических и микробиологических) [7].

Исследования проводили на кафедре микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА.

Для исследования взяли три образца творога: это «Волжские просторы», «Простоквашино», «Пестровка».

При органолептической оценке исследовались: внешний вид, вкус и запах и цвет творога. Все исследуемые образцы соответствовали требованиям ГОСТ 52096-2003.

При проведении физико-химических исследований были получены следующие результаты: -кислотность от  $200 \pm 2,0^0$  до  $216 \pm 3,4^0$  Т, что соответствует требованиям нормативной документации; жир во всех образцах -  $5,0 \pm 0,2\%$ , что соответствует указанному на упаковке содер-

жанию жира; влага от 70% до 73%, что соответствует показаниям нормативных документов [3,5].

В исследуемых образцах творога определяли наличие бактерий группы кишечных палочек (БГКП). Метод основан на способности БГКП сбраживать в питательной среде лактозу с образованием кислоты и газа при  $(37\pm 1)^\circ\text{C}$  в течение 24 ч. [4, 6]. Обсемененность молочных продуктов бактериями группы кишечной палочки определяли бродильным методом, которое основано на способности кишечной палочки сбраживать лактозу до кислоты и газа. После культивирования засеянных пробирок в термостате при  $37^\circ\text{C}$  в течение 24 ч помутнение среды не наблюдали, цвет среды Кесслера не изменился, что указывает на их отсутствие, что соответствует требованиям нормативной документации на творог [1-2].

После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (органолептические, физико-химические показатели и бактериологические исследования) не было замечено отклонений по исследуемым параметрам, образцы творога «Волжские просторы», «Простоквашино», «Пестравка» признаны соответствующими требованиям нормативной документации и допускается к реализации через розничную сеть.

### Библиографический список

1. Лаптева, Н.Д. Ветеринарно-санитарная оценка козьего молока при артрите-энцефалите коз / Н.Д. Лаптева, Е.И. Барышникова, С.В. Мерчина // Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы V Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции.- Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012.- С. 218-222.
2. Проявление антагонистических свойств бактерий *Lactobacillus acidophilus* в отношении бактерий *Serratia marcescens* и *Klebsiella pneumoniae* / А.Г. Шестаков, Н.И. Молофеева, Л.П. Пульчеровская [и др.] // Актуальные вопросы ветеринарной науки. Материалы Международной научно-практической конференции.- 2015.- С.114-116.
3. Разработка биотехнологических параметров для обнаружения бактерий вида *Serratia marcescens* в пищевых продуктах и объектах окружающей среды / Е.О. Ефрейторова, Л.П. Пульчеровская, Д.А. Васильев, Н.И. Молофеева // Биотехнология: реальность и перспективы. Международная научно-практическая конференция.- 2014.- С.14-17.
4. Сульдина, Е.В. Применение метода молекулярно-генетического анализа для видовой идентификации мяса / Е.В. Сульдина, О.Л. Колбасо-

- ва, С.В. Мерчина //Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы V Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции.- Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2012.- С. 227-231.
5. Разработка методики выявления специфического участка ДНК *Ornithobacterium rhinotracheale* с помощью ПЦР в режиме «реального времени» / Д.А. Васильев, А.В. Мاستиленко, Н.И. Молофеева, А.С. Разорвина // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.- 2009.- № 3 (10).- С.54-57.
  6. Разработка параметров постановки реакции нарастания титра фага для индикации бактерий *Bacillus mesentericus* в объектах санитарного надзора / Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин, А.В. Алешкин [и др.] // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.- 2012.- № 3.- С.69-73.

## VETERINARY-SANITARY EXAMINATION OF COTTAGE CHEESE

*Capalina E.*

**Keywords:** *cheese, organoleptic, bacteria, coliform bacilli, aerobes*

*The work is devoted to veterinary-sanitary expertise of cheese and its sanitary rating.*