

УДК 637.075

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НАЦИОНАЛЬНОГО ТАТАРСКОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА КАТЫК И ОЦЕНКА ЕГО СВОЙСТВ

*Комова Т.Н., студент 4 курса факультета ветеринарной медицины,
Плеханова Е.П., Стариков В.В., студенты 3 курса факультета
ветеринарной медицины*

*Научный руководитель – Нургалиев Ф.М., кандидат
ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ им. Н.Э.Баумана*

Ключевые слова: *микроскопия, кисломолочные продукты, микроорганизмы, катык.*

В статье приводятся данные по изучению результатов микроскопии кисломолочных продуктов с различным составом, также данная продукция была изучена на наличие посторонней микрофлоры, и был проведён сравнительный анализ результатов исследования.

Введение. Издревле кисломолочная продукция имела огромную популярность среди всех народов, и даже на сегодняшний день в удовлетворении пищевых потребностей населения нашей страны большая роль принадлежит молочной промышленности, которая бурно развивается в настоящее время. Исторически сложилось, что жители Республики Татарстан занимаются молочным скотоводством, поэтому ассортимент кисломолочных продуктов представлен большим разнообразием.

В связи с тем, что кисломолочные продукты на рынке потребителей являются одними из самых востребованных, некоторые недобросовестные производители, с целью увеличения прибыли допускают использование консервантов, растительных жиров, заменителей цельного молока и других пищевых добавок. Одним из востребованных и популярных среди населения в Республике Татарстан кисломолочных продуктов является катык.

Целью нашего исследования явилось изучение сравнительной характеристика национального татарского кисломолочного продукта катык и оценка его органолептических, физико-химических свойств и микробиологических показателей.

Материалы и методы исследования. Для исследований использовали: катык «Васькино счастье» (образец № 1) и катык «Зеле-

нодольский» (образец № 2), производитель Очень важная корова АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат»; катык термостатный «Бэрэкэгле» (образец № 3), производитель ООО Молочный комбинат «Касымовский»; катык «Молочная речка» (образец № 4), производитель ОАО «МИЛКОМ»; катык Любимый «Вкусняев» (образец № 5). производитель ОАО «Алабуга Соте».

Для оценки органолептических, физико-химических свойств и микробиологических показателей использовали общепринятые методики в молочной промышленности.

Результаты исследований. Проведено сравнение катыков от четырёх производителей, получены следующие результаты:

Образец № 1. По консистенции: неоднороден, с выделением сыворок, сгустки равны. Вкус и запах: соответствуют кисломолочному продукту. Цвет: молочно-белый, слегка кремовый. При микроскопии видны Gr+ кокковидные клетки, в некоторых случаях соединённые в цепочки.

Образец № 2. По консистенции: однородный, с выделением сыворок. Вкус и запах: соответствуют кисломолочному продукту, освежает, без примесей. Цвет: молочно-белый, кремовый. Микроскопия: Gr+ кокковидные клетки, в некоторых случаях соединённые в длинные цепочки.

Образец № 3. Отвечает требованиям по безопасности и натуральности. По консистенции однороден, без сгустков. Имеет более выраженный кислый вкус, без посторонних примесей. Цвет: молочно-белый, слегка кремовый. Микроскопия: малое количество Gr+ кокковидных клеток.

Образец № 4. По консистенции однороден. Вкус и запах: соответствуют кисломолочному продукту, освежает, без примесей. Цвет: молочно-белый. Микроскопия: Gr+ крупные овальные палочки и кокковидные клетки.

Образец № 5. Отвечает требованиям по безопасности и натуральности. По консистенции однороден, без сгустков. Имеет более выраженный кислый вкус, без посторонних примесей. Цвет: молочно-белый, слегка кремовый. Микроскопия: Gr+ кокковидные клетки, соединённые в цепочки.

По физико-химическим характеристикам все образцы соответствовали указанному на маркировке данным. Так же были проведены дополнительные исследования на содержание крахмала в продукте, все пробы были отрицательны.

Для оценки санитарно-микробиологической безопасности продуктов исследовали их на наличие (БГКП), сальмонелл и плесневых грибов общепринятыми микробиологическими методами, все пробы дали отрицательные результаты.

Сравнительный анализ кисломолочного продукта катык и оценка его органолептических, физико-химических свойств и микробиологических показателей различных производителей показали высокое качество данного продукта и биологическую безопасность.

Библиографический список

1. Нургалиева А.Р. Исследование качества кисломолочных продуктов / А.Р. Нургалиева // Вестник Российского университета кооперации. - 2014. - №4(18). - с. 130-132
2. Паулкина Е.Г. Исследование рынка кисломолочной продукции в г. Казань и значение показателей качества и биобезопасности для потребителей / Е.Г. Паулкина Т. Н. Комова // Матер. III Международной конф. профессорско-преподавательского состава, аспирантов, студентов. – Казань, 2016 – С 167 – 172.

COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF THE NATIONAL TATAR FERMENTED MILK PRODUCT AND EVALUATION OF ITS PROPERTIES.

Komova T.N., Plehanova E.P., Starikov V.V.

Key words: *microscopy, fermented milk products, microorganisms, kатыk.*

In the article represented microscopy results of fermented milk products of different compositions. Products were studied for the presence of extraneous microflora. Comparative analysis of the research results was carried out.