

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ КАЧЕСТВА ТВОРОГА

**Паксюаткина Т.Г., студентка 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Лифанова С.П., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** творог, потребительские качества, белки, жиры, углеводы, пищевая, биологическая ценность*

В статье освещается характеристика потребительских качеств творога, химические свойства молочного продукта.

В последние годы тенденция в молочной отрасли ориентирована на кисломолочные напитки различного характера. Перед молочной промышленностью сегодня ставятся сложные задачи по улучшению качественных характеристик готового продукта, создание оригинального вкуса и консистенции, создание вместе с тем добавленной потребительской ценности. С каждым годом растет потребность в кисломолочных продуктах с улучшенными питательными свойствами. В молочной промышленности в функциональные свойства кисломолочных продуктов повышаются путем направленной коррекции их жирнокислотного, аминокислотного и минерального состава, используя в составе закваски специально подобранных культур лакто и бифидобактерий, а также других микроорганизмов. Однако инновационные разработки новых продуктов всегда имеют под собой классическую основу их получения - это переработка молока и все технологические операции выработки кисломолочных продуктов [1,2].

Сегодня на рынке России присутствуют различные технологические предложения для производства широкого ассортимента творога и творожных масс, однако, производство настоящего творога – это высоко затратное дело [3]. Поэтому вопрос необходимости повседневного технологического контроля производства и качества готового продукта является актуальным.

Потребительские свойства – это совокупность технических, экономических и эстетических качеств товара, проявляющихся при использовании товара и обеспечивающих покупателю наибольшее удовлетворение его потребностей за оптимальную цену.

Примером таких свойств могут служить пищевая ценность продуктов питания, эстетические качества товара, которые обеспечивают наибольшее удовлетворение покупателем его потребностей за оптимальную цену. Потребительские свойства характерны для готовой продукции и товаров, реализуемых в розничной торговле. На формирование потребительских свойств товара оказывают влияние такие характеристики, как прочность, надежность, отделка, внешнее оформление, новизна фасона, соответствие моде и т.п., что значительно и в положительную сторону отличает его от другого товара. При покупке потребители обращают свое внимание, прежде всего, на полезность товара и на преимущества, которые они могут получить при его использовании.

Потребительские свойства формируют качество товара и характерны для готовой продукции и товаров, реализуемых в розничной торговле.

Выделяют следующие группы потребительских свойств товаров:

- Свойства назначения – насколько товар востребован потребителем;
- Свойство сохраняемости («надежность» товара в потреблении);
- Эргономические свойства: гигиенические, психологические, антропометрические, психофизические и физиологические;
- Эстетические свойства – способность формы соответствовать содержанию;
- Экологические свойства - насколько товар воздействует на окружающую среду при хранении, транспортировке и использовании;
- Безопасность товара в потреблении - насколько безопасно использовать данный товар.

По органолептическим характеристикам творог должен соответствовать следующим требованиям ГОСТ 31453 – 2013 (таблица 1):

Таблица 1 - Органолептические показатели творога по ГОСТ 31453 - 2013

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта - незначительное выделение сыворотки.
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока.
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Таблица 2 - Физико-химические показатели творога ГОСТ 31453 - 2013

Показатель	Массовая доля жира 5%	Массовая доля жира 9%
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	73,0
Массовая доля белка, %, не менее	16	16
Массовая доля углеводов, %, не менее	1,3	1,3
Энергетическая ценность	114 ккал / 477 кДж	150 ккал / 628 кДж
Кислотность, °Т, не более	230	220
Температура, °С	(4±2)°С	(4±2)°С

Характеристика творога разной жирности показана в таблице 3.

Таблица 3 - Характеристика творога разной жирности (собственные исследования)

Показатели	Творог	
	5,0%	9,0%
Консистенция	Мягкая, мажущая, рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка.	
Массовая доля жира, %	5,01±0,001	9,09±0,001
Массовая доля влаги, %	75,5±0,5	73±0,4
Кислотность, °Т	231±0,10	223±0,15
Реакция на фосфатазу	отрицательная	
Вкус и запах	кисломолочные	
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, с незначительным кормовым привкусом	
Температура, °С	6	6

Из полученных анализов отмечаем, что выработанный творог 5% и 9%-ной жирности полностью отвечает требованиям по основным показателям, за исключением того, что присутствует незначительный кормовой привкус.

Библиографический список:

1. Сорокина, Н.П. Бактериальные закваски для производства творога / Н. П. Сорокина, Е. В. Кураева, И. В. Кучеренко // Молочная промышленность. - 2016. - N 2. - С. 36-40
2. Пастух. О.Н. Качество и выход творог в зависимости от различных факторов /Пастух О.Н.// Проблемы развития АПК региона. - 2016. - Том 1. - № 1-1 (25). - С. 136-139.
3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока: "Продукты питания животного происхождения"/ С. А. Бредихин// - СПб.: Лань, 2015. - 416 с.

CONSUMER QUALITIES OF COTTAGE COTTAGE

Paksyuatkina T.G.

Keywords: *cottage cheese, consumer qualities, proteins, fats, carbohydrates, nutritional, biological value*

The article highlights the characteristics of consumer qualities of cottage cheese, its dairy product properties.