

УДК 579.6

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТВОРОГА РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Борисова Е.А., студентка 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии

Научный руководитель – Барт Н.Г., кандидат биологических наук,
доцент

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: творог, исследование, фальсификация, экспертиза, органолептика, кислотность, жирность, сертификация.

Работа посвящена изучению органолептических, физико-химических, микробиологических показателей творога при хранении и реализации в торговой сети, что является важным для потребителя.

Введение. Творог скоропортящееся изделие, и в случае несоответствия стандарту или просроченному сроку годности им можно отравиться. Поэтому так важна экспертиза качества творога, которая помогает определить его соответствия требованиям качества, органолептические, физико-химические показатели.

Творог — диетический продукт, достаточно дорогой в изготовлении. Чтобы сделать 1 кг творога требуется от 5,5 до 8 литров молока. Поэтому среди молочной продукции именно творог фальсифицируют чаще и изощреннее всего.

Цель данной работы - Целью данной работы было изучить ассортимент и провести экспертизу с требованиями нормативных документов творога, реализуемого в магазинах г.Ульяновска.

Объектом исследования в работе является творог 9 % жирности, разных производителей.

Согласно ГОСТ 31453-2013, для приемки творога достаточно провести органолептические испытания, определить массу, кислотность, массовую долю белка, жира и влаги, микробиологические показатели.

Результаты исследований. При проведении экспертизы мы проводили органолептическое исследование образцов творога, определяли жирность, кислотность, фальсификацию творога.

Для исследования качества творога различных производителей, реализуемых в розничной торговой сети г. Ульяновска, были взяты следующие образцы:

Образец № 1. Творог, жирность 9 %, «Волжские просторы» производитель компания «Молвест», ОАО «Молочный завод», г.Ульяновск, сертификат и качественное удостоверение имеется.

Образец № 2. Творог, жирность 9 % «Простоквашино», производитель ОАО «Компания ЮНИМИЛК», Самарская область, г.Самара, сертификат и качественное удостоверение имеется.

Образец № 3. Творог, жирность 9 %, «Ясный луг», производитель ООО «Мечта», Республика Мордовия, п. Чамзинка, сертификат и качественное удостоверение имеется.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы были получены результаты: по органолептическим показателям все три образца имели - вкус и запах исследуемого творога чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, цвет исследуемого творога белый с кремовым оттенком, консистенция творога мягкая, рассыпчатая, незначительное наличие творожной крупки. По физико-химическим показателям: кислотность составила образца № 1 - 180° Т; образца № 2 - 200° Т; образца № 3 160° Т, что соответствует норме. Содержание влаги: 60 % влаги в исследуемом твороге образца № 1; 70 % влаги в исследуемом твороге образца № 2; 65 % влаги в исследуемом твороге образца № 3. При определении жирности творога во всех образцах мы получили 9 % жира, как и было заявлено производителем. Исследование на фальсификацию свидетельствует об отсутствии соды в твороге. По микробиологическим показателям: БГКП и бактерии группы энтеробактерий не обнаружены.

По микробиологическим показателям все образцы исследуемого творога соответствуют нормативным документам.

Выводы. По результатам органолептической оценки качества творога было установлено, что вкус, запах, цвет, консистенция 3 образцов творога: образец № 1 творог, жирность 9 %, «Волжские просторы» производитель компания «Молвест», ОАО «Молочный

завод», г.Ульяновск; образец № 2 творог, жирность 9 % «Простоквашино», производитель ОАО «Компания ЮНИМИЛК», Самарская область, г.Самара; образец № 3 творог, жирность 9 %, «Ясный луг», производитель ООО «Мечта», Республика Мордовия, п. Чамзинка, отвечают требованиям ГОСТ Р 52096 – 2003 Творог. Технические условия и являются стандартами, и подлежат реализации без ограничений. По физико-химическим показателям все исследуемые образцы соответствуют ГОСТ Р 52096 – 2003 Творог. Технические условия и являются стандартами, и подлежат реализации без ограничений.

Библиографический список:

1. Галушко, И.С. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* из объектов внешней среды и патологического материала/ И.С Галушко., Т.А.Еремина, Н.Г.Барт// Студенческий научный форум -2014. VI Международная студенческая электронная научная конференция: Электронное издание. - 2014.
2. Васильев, Д.А. Детекция *aeromonas hydrophila* в пищевой продукции из гидробионтов с применением биосенсоров на основе гомологичных бактериофагов/ Д.А. Васильев, Д.А. Викторов, И.Р. Насибуллин и др.// Фундаментальные исследования. - 2014. - № 5-1. - С. 50-54.
3. Барт, Н.Г. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* и изучение их биологических свойств/ Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев// Вестник ветеринарии. - 2011. - № 4 (59). - С. 47-48.
4. Барт, Н.Г. Определение устойчивости бактериофагов и бактерий рода *Providencia* к воздействию хлороформа/ Н.Г. Барт Н.Г., С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев // Молодежь и наука XXI века. материалы II Открытой Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых. - 2007. - С. 36-38.
5. Акимов, Д.Ю Выделение фагов бактерий рода *Providencia* из объектов внешней среды и патологического материала / Д.Ю. Акимов, В.Р. Сайфулина, Н.Г. Барт и др.// Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции.

Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия, кафедра
МВЭиВСЭ. - 2012.- С. 12-14.

6. Барт, Н.Г. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* из объектов внешней среды и патологического материала / Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев // Труды Всероссийского совета молодых ученых аграрных образовательных и научных учреждений. Москва. - 2008. - С. 92-95.

7. Васильев, Д.А. Выделение, селекция и изучение некоторых биологических свойств бактериофагов *Providencia* / Д.А. Васильев, Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин // Проблемы профилактики и борьбы с особо опасными, экзотическими и малоизученными инфекционными болезнями животных. - 2008. - С. 91-93.

8. Барт, Н.Г Разработка схемы исследования материала с целью выделения и ускоренной идентификации бактерий рода *Providencia* / Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев // Актуальные вопросы аграрной науки и образования. Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 65-летию Ульяновской ГСХА. - 2008. - С. 22-24.

9. Васильев, Д.А. Выделение и изучение основных биологических свойств бактериофагов бактерии рода *Providencia* / Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин, А.В. Алёшкин, и др. // Бактериофаги микроорганизмов значимых для животных, растений и человека. Ульяновск. - 2013. - С. 45-61.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF COTTAGE CHEESE FROM DIFFERENT MANUFACTURERS

**Borisova E.A.
Supervisor - Bart N.G.
Ulyanovsk SAU**

Keywords: *cottage cheese, research, falsification, examination, organoleptic, acidity, fat content, certification.*

The work is devoted to the study of organoleptic, physicochemical, microbiological indicators of cottage cheese during storage and sale in the retail network, which is important for the consumer.