

УДК: 637.146.132.05

**ПАВЛОВА А.И., ВОРОНЦОВА В.В.**, студенты

Научный руководитель **ВОЛОНТ Л.А.**, канд. биол. наук, доцент  
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная академия  
ветеринарной медицины», г. Санкт-Петербург, Российская Федерация

## **ИССЛЕДОВАНИЕ КИСЛОТНОСТИ ТВОРОГА НЕКОТОРЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ**

Творог представляет собой традиционный белковый кисломолочный продукт, обладающий высокими пищевыми и лечебно-диетическими свойствами.

В настоящее время на рынке представлено множество видов творога, которые изготавливаются как крупными молокозаводами, так и частными хозяйствами.

Мы решили провести исследование творога на кислотность, чтобы проследить тенденцию изменения кислотности по мере порчи продукта.

Кислотность исследуемого творога определяли общепринятым титрометрическим методом, проводя расчеты по Тернеру. Кислотность качественного творога не должна превышать 225° Т. Исследование проводилось дважды в течение пяти дней.

Для нашего исследования мы взяли творог таких торговых марок, как : «Простоквашино», «Пискаревский», «Сметанин», «Вкуснотеево».

«Простоквашино» 2%. Срок годности - 1 месяц; относится к средней ценовой категории.

«Вкуснотеево» 0,5%. Срок годности - 20 суток; ценовая категория - ниже среднего.

«Пискаревский» 5%. Срок годности - 5 суток; относится к средней ценовой категории. Стандарт ГОСТ/ТУ: Р 52096.

«Сметанин» 5%. Срок годности – 10 суток; ценовая категория - ниже среднего.

Результаты исследования были обработаны в виде графиков и диаграмм, наглядно показывающих тенденцию к резкому увеличению кислотности творога всех исследованных марок к третьему дню при хранении в холодильнике.

«Простоквашино» 2% - 299° Т; «Вкуснотеево» 0,5% - 308° Т; «Пискаревский» 5% - 252° Т; «Сметанин» 5% - 365° Т. На данном этапе наибольшее повышение отмечено у творога наибольшей жирности - «Сметанин» 5%. В этом случае возможно участие ВЖК в повышении кислотности.

Однако максимальная скорость увеличения кислотности отмечена у творога марки «Вкуснотеево», имевшего низкую по сравнению с другими марками жирность. В данном случае это свидетельствует о низком качестве продукта.