

УДК 637.146.132.068

**КОСТИКОВА П.А., АВРАМЕНКО Д.Э.**, студенты

Научный руководитель **ВОЛОНТ Л.А.**, канд. биол. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная академия

ветеринарной медицины», г. Санкт-Петербург, Российская Федерация

**ИССЛЕДОВАНИЕ ТВОРОГА НЕКОТОРЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ**

**НА ФАЛЬСИФИКАЦИЮ КРАХМАЛОМ**

У каждого человека есть право выбора. И если дело касается питания, вопрос встает таким образом: я выбираю то, что вкусно или то, что полезно? По нашему мнению, одним из полезных продуктов, необходимых в питании, является творог. Поэтому целью нашего исследования стал поиск марок творога, которые действительно могут быть полезными.

Мы провели исследование творога на фальсификацию его крахмалом, учитывая отсутствие его в составе продукта, заявленного производителем. Недобросовестные производители добавляют крахмал для маскировки некачественного сырья и улучшения консистенции. Наличие крахмала увеличивает калорийность, указанную на упаковке, и может нанести вред людям, больным диабетом.

Творог – это кисломолочный продукт, получаемый с помощью сквашивания молока с последующим удалением сыворотки; он является традиционным продуктом в Восточной и Северной Европе. По ГОСТу принято классифицировать творог по содержанию в нем жира: жирный (19-23%), классический (4-18%), полужирный (1,8%), обезжиренный, с добавками (сухофрукты, цукаты), кальцинированный.

В нашей исследовательской работе участвовали разные марки творога.

Например, продукт творожный «Домашний» 365 дней 5%. По органолептическим свойствам: вкус – с легкой кислинкой, цвет – белый, запах – кисловатый. Йодная проба на крахмал – отрицательная.

Творог «Пискаревский» 5%. По органолептическим свойствам: вкус – сладкий, цвет – белый, запах – слегка кисловатый. Йодная проба на крахмал – отрицательная.

Творог домашний 9%. По органолептическим свойствам: вкус – с легкой кислинкой, цвет – однородно кремовый, запах – кисловатый. Йодная проба на крахмал – резко положительная.

Следует отметить, что при сравнении творога торговой марки «Простоквашино» 5 и 9%-ной жирности было выявлено, что в первом крахмал отсутствует, а во втором присутствует в большом количестве.

Йодная проба легко применима в домашних условиях для определения наличия крахмала в купленном твороге. Это позволит отказаться от употребления творога, изготовленного недобросовестным производителем. Это еще на один шаг приблизит потребителя к здоровому питанию.