

УДК 637.068

НЕСТЕРОВ П.А., студент

Научный руководитель **ЧУГУНОВА Е.О.**, канд. вет. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Пермская государственная сельскохозяйственная академия
имени академика Д.Н. Прянишникова», г. Пермь, Российская Федерация

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ЖИРОВ ТВОРОГА

Неотъемлемой частью рациона людей являются молочные продукты, в том числе кисломолочные. Одним из наиболее широко востребованных кисломолочных продуктов является творог как высокоценный белковый продукт, незаменимый в питании человека.

Целью работы является определение наличия жира немолочного происхождения в пробах творога.

Объектом исследования служил творог торговых марок: «Нытвенский», «Простоквашино», «Чайковский», «Сытый кот», «Домик в деревне» и 1 образец творога, приготовленного дома.

Исследования проводили в Лаборатории освоения агрозоотехнологий Пермской ГСХА.

Определение наличия жира немолочного происхождения осуществляли по ГОСТ 31506-2012 путем экстрагирования жира из испытуемых продуктов и сравнения формы кристаллов стеринов в жировой фракции образцов микроскопическим методом.

В результате исследования выяснили, что:

1. Образец №1 содержит жир молочного и немолочного происхождения.
2. Образцы № 2 и 3 содержат натуральный молочный жир, который хорошо виден при микроскопировании.
3. Образец № 4 оказался обезжиренным продуктом, в то время как производитель заявлял творог 9 %-ной жирности.
4. Образец № 5 оказался фальсифицирован жиром растительного происхождения и при микроскопическом исследовании хорошо визуализировались мыла в большом количестве.
5. В образце № 6 нами также не был обнаружен жир молочного происхождения.

Таким образом, из всех исследованных образцов творога продукт домашнего приготовления содержал только жиры молочного происхождения. Пробы творога промышленного изготовления или имели в своем составе немолочные жиры, или оказывались обезжиренными продуктами.