

СОВРЕМЕННЫЙ АССОРТИМЕНТ ТВОРОГА С УЛУЧШЕННЫМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ СВОЙСТВАМИ

Титова Е.В.

**Научный руководитель – Болотыко А.Ю., к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Творог – один из первых кисломолочных продуктов. Ещё в Древнем Риме он был желанным блюдом на столах богачей и бедняков. Творог всегда был одним из самых почитаемых продуктов у славян – ели его каждый день. Делали творог из простокваши, горшок с которой ставили на несколько часов в не очень жаркую печь. Затем горшок вынимали и сливали содержимое в полотняный мешок. Сыворотку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс. Сейчас творог называют блюдом, не знающим запретов – употреблять его полезно и пожилым людям, и новорожденным малышам, так как и является не только вкусным, но и очень полезным продуктом.

Творог – это кисломолочный продукт, который получается из обезжиренного или цельного молока путем его сквашивания и отделения сыворотки. В состав творога входит молоко нормализованное, молокосвертывающий ферментный препарат, закваска молочнокислых микроорганизмов

Химический состав творога зависит от его жирности, способа приготовления и добавок. В среднем на 100г творога приходится 12,49г белков, 4,51г жиров, 2,68г углеводов и 0,8г клетчатки. Калорийность творога составляет 121 ккал на 100г. Творог содержит микро- и макроэлементы: фосфор – 159 мг (16% суточной нормы), кальций – 83 мг (8% суточной нормы), йод – 10 мкг (7% суточной нормы) и др. Также творог содержит следующие витамины: А, В1, В2, В3, В5, В6, В9, В12, С, D, Е и другие [1].

Творог изготавливают тремя способами: кислотный, сычужно-кислотный и раздельный. Также творог классифицируют по проценту жирности: обезжиренный до 2%, классический 3-8%, полужирный 9-10%, жирный 11-20%. В свою очередь от процента жирности творог подразделяется по внешнему виду. Бывает: диетический, столовый, мягкий и зернистый.

В настоящее время существует большое количество видов упаковок творога. Наибольшую популярность имеют такие упаковки как flow-pack, zip-lock. Также творог упаковывают в пластиковую тару в виде лодочек, шайб, ведерок, стаканчиков; в полиэтиленовые пакеты массой 500г. Для зерненого творога с добавками в виде фруктовых начинок используют пластиковые стаканчики с разделенными ячейками [2].

Таким образом, совершенствуя ряд показателей: химический состав, гранулометрический состав, пищевая ценность, технология производства, упаковка можно получить творог с улучшенными потребительскими свойствами. Предполагается на основе анализа современного ассортимента творога отечественных торговых марок предложить линейку продукции для торгового объекта заданного формата.

Список использованных источников

1. Творог: история и производство, польза и вред, состав [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rlst.by/2023/10/20/tvorog-istoriya-i-proizvodstvo-polza/>
2. Виды упаковок творога [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://sovpak.ru/vidy-upakovok-tvoroga/>