

**Творог и изделия из него**

# ЧТО ТАКОЕ ТВОРОГ?

- Творог - кисломолочный продукт произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и термофильных молочнокислых стрептококков сычужной коагуляцией белков с последующим удалением сыворотки путем самопресования, пресования, центрифугирования или ультраfiltrации.



# АССОРТИМЕНТ ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование продукта	Массовая доля, %			Кислотность, ОТ
	Жир	Влага	Сахароза	
Сырки и масса творожные сладкие:				
Жирные	15-23	41-60	10-26	155-200
Полужирные	4,5-7	61-68	10-15	200-210
Нежирные	-	60-73	10-18	200-210
Сырки и масса творожные соленые:				
Жирные	15	67-68	-	200-220
Полужирные	7	73-74	-	200-220
Нежирные	-	78-79	-	210-230
Сырки глазированные	5-23	46-50	26-30	160-240
Кремы творожные:				
5%-жирности	5	65-68	17	160
нежирные	-	70	10-12	230-240
Паста творожная сладкая	25	56	20	120
Торты творожные	22-43	30-56	26-30	160-170



# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для нежирного продукта - незначительное выделение сыворотки
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока.

# ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Методика определения	Норма для продукта с массовой долей жира, не менее													
		Обезжиренного	2,0	3,0	3,8	4,0	5,0	7,0	9,0	12,0	15,0	18,0	19,0	20,0	23,0
Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90														
Массовая доля белка, %, не менее	ГОСТ 30648.2-99	18,0			16,0				14,0						
Массовая доля влаги, %, не более	ГОСТ 3626-73	80,0	76,0		75,0		73,0		70,0		65,0			60,0	
Кислотность, °Т	ГОСТ 3624-92	до 240		до 230			до 220		до 210				до 200		

# УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Продукт	Условия хранения	Срок хранения
Свежевыработанный	$(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$	Не более 72 часов
Охлажденный	$0^{\circ}\text{C}$	Не более 5 суток
Замороженный	Не выше... $-18^{\circ}\text{C}$	6 мес.
	Не выше... $-25^{\circ}\text{C}$	8 мес.

# ДЕФЕКТЫ ТВОРОГА

Порок	Причины возникновения	Меры предупреждения
Кормовой привкус	Передается творогу и творожным изделиям из исходного молока	Строго контролировать качество сырья
Нечистый, старый, затхлые вкус и запах	Обусловлен использованием плохо вымытой тары, оборудования, а также хранением продукта в плохо проветренном помещении; может быть вызван развитием о твороге гнилостных бактерий из-за применения неактивной закваски и несоблюдения режимов производства	Соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при производстве продуктов, применять хорошо вымытую посуду; использовать хорошую закваску и соблюдать технологические режимы
Излишне кислый вкус	Возникает при нарушении технологического режима производства в результате усиления молочнокислого брожения при удлинении сроков самопрессования и прессования творога и несвоевременном и недостаточном охлаждении его	Строго соблюдать режимы технологических процессов
Уксуснокислые, едкие вкус и запах	Появляется в результате развития уксуснокислых бактерий, развивающихся в твороге во время хранения при повышенных температурах	Хранить творог при относительно низких положительных температурах
Прогорклый вкус	Возникает при низких температурах переработки молока и вызывается плесенью и бактериями ми, образующими фермент липазу, или липазой, находящейся в сыром молоке	Соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила обработки молока; пастеризовать молоко при соответствующих режимах с целью инактивации липазы, за счет которой и происходит разложение жира и образование горечи в продукте
Горький вкус	Появляется при поедании коровой полыни, лютика и других растений с горьким вкусом; образованию горечи способствует также развитие гнилостных бактерий, расщепляющих белки молока	Обеспечить качественный контроль молока при приемке; соблюдать санитарно-гигиенические условия выработки творога



# ДЕФЕКТЫ ТВОРОГА

Грубая, крошливая, сухая консистенция	Обусловлен повышенной температурой отваривания и излишним дроблением сгустка при производстве творога кислотным способом	Соблюдать режимы технологического процесса
Резинистая консистенция	Характерна для творога, приготовленного кислотно-сычужным способом; появляется при внесении больших доз сычужного фермента при сквашивании молока при повышенных температурах	--<<--
Мажущаяся консистенция	Возникает в результате переквашивания творога	--<<--
Вспучивание	Вызывается дрожжами при упаковке недостаточно охлаждённого творога, неплотной набивке его в кадки и повышенной температурой хранения	Соблюдать режимы хранения и упаковки творога
Выделение сыворотки	Наблюдается при недостаточном прессовании	Проводить прессование при условиях, предусмотренных технологическими инструкциями
Ослизнение и плесневение творога	Наблюдается при рыхлой упаковке продукта, неплотном прилегании крышки к поверхности творога и при хранении его в сырых помещениях	Соблюдать режимы хранения и упаковки творога



