

УДК 616:619

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЫРА, ПРИГОТОВЛЕННОГО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

*Хохлачева Анастасия^{1,2}, Иванова Виталина^{1,2}, ученицы 9 класса,
vitalina_ivanova@rambler.ru; Зиятдинова А.Р.¹, Шапирова Д.Р.¹,
студентки 3 курса ФВМиБ*

*Научные руководители – Мухитов А.З.¹, доцент, кандидат
биологических наук;*

Васильева Ю.Б.¹, доцент, кандидат ветеринарных наук;

Барт Н.Г., старший преподаватель, кандидат биологических наук;

Сильдина Е.В., ассистент

Школа юных новаторов Малой академии современного

агробизнеса ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА¹

Октябрьский сельский лицей²

Ключевые слова: молоко, сыр, технология приготовления, брынза.

В статье представлены материалы по проведению дегустации с анкетированием участников.

Брынза – это сыр, который используют в кухнях разных стран мира, добавляя его в салаты, как начинку к пирогам, так и к мясным блюдам, а также как самостоятельное блюдо к чаю или в виде закуски. Сыр брынзу изготавливали с древних времен, но и по сегодняшний день это востребованный и ценный продукт. Брынзу делают из молока, внося в него специальный сычужный фермент, так называемый пепсин. Но это на производстве. В домашних же условиях способ изготовления многим отличается, но результат получается отменным [1-4].

Что касается национальной принадлежности, то ее с ходу определить не просто и все потому, что брынза считается неотъемлемым компонентом балканской, средиземноморской, кавказской, а теперь и европейской кухни. Однако, есть сведения о том, что первое упоминание о подобном деликатесе относится к фракийским племенам гетов, которые жили еще в I веке до н.э.. Огромное влияние на их культуру и религию оказали греческие и скифские народности с которыми геты в те

времена поддержали оживленные торговые отношения. Видимо именно так традиционные для фракийцев продукты, в том числе и брынза, попали на столы других народов [5-8].

Рецепт каждый раз совершенствовался и становился индивидуальным. Так появилась греческая брынза, а также балканская, грузинская и прочие. Сегодня брынзу используют и как монопродукт и в качестве начинки для пирогов и вареников, брынза из коровьего молока, является обязательным ингредиентом к национальным кушаньям многих народов: молдавской мамалыге, кавказских хачапури, различных супах и овощах приготовленных на особый манер.

Целью нашей работы явилось проведение органолептической оценки сыра брынзы, приготовленного нами в домашних условиях.

Для реализации поставленной цели мы запланировали проведение дегустации с анкетированием участников.

Для дегустации мы использовали 3 образца сыра (рис.1):

Проба № 1 – твёрдый вид магазинного сыра

Проба № 2 – приготовленный нами сыр

Проба № 3 – брынза зарубежного производства

20 человек участвовали в дегустации сыров и заполняли анкету (рис.2).



Рисунок 1 - Образцы оцениваемого сыра



Рисунок 2 - Участники дегустации

Результаты анкетирования показали, что 9 респондентов употребляют кисло-молочные продукты ежедневно, 8 человек - несколько раз в неделю. Только 3 человека ответили, что употребляют кисломолочные продукты только лишь несколько раз в месяц (рис. 3).

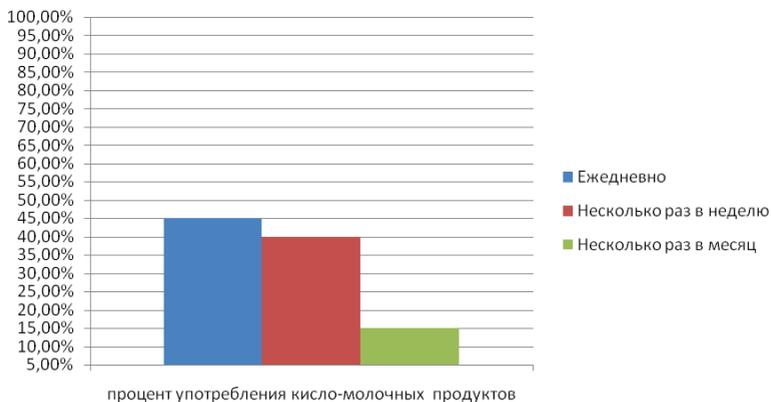


Рисунок 3 - Частота употребления молочно-кислых продуктов

Дегустаторами были люди от 8 до 26 лет. Мы разделили их на 2 группы. Это группы от 8 до 13 лет и от 14 до 26 лет. Первая группа оценила образцы сыр: 1 образец 188 баллов, 2 образец 187 баллов, 3 образец 177 баллов. 2 группа оценили: 1образец 233 балла, 2 образец 225 баллов, 3 образец 215 баллов (рис. 4).

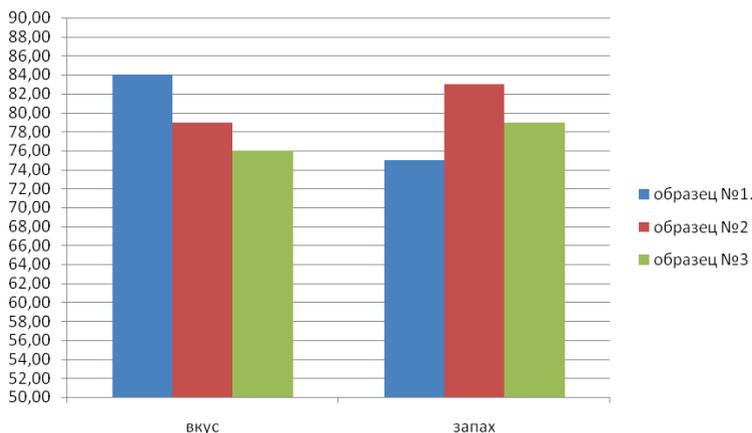


Рисунок 4 - Результаты органо-лептической оценки сыров

По результатам анкетирования 75% респондентов выразили желание приготовить сыр в домашних условиях.

Библиографический список

1. Багманов М.А. Быстрый маститный тест «Ибромаст» / М.А. Багманов, Ю.Б. Никульшина, В.И. Курдюмов / Научные разработки и научно-консультационные услуги. Информационно-справочный указатель. Ульяновск, 2007. - С. 46-47.
2. Багманов М.А. Программа по борьбе с маститом коров в учебно-опытном хозяйстве Ульяновской ГСХА / М.А. Багманов, Ю.Б. Никульшина, Е.В. Горбунова, Н.А. Проворова / Актуальные проблемы ветеринарии и зоотехнии в XXI веке. Сборник научных трудов. – Самара. - 2004. - С. 16-17.
3. Багманов М.А. Способ лечения маститов у коров / М.А. Багманов, Ю.Б. Никульшина / Патент на изобретение RUS 2221579 11.02.2002.
4. Багманов М.А. Способ экспресс-диагностики субклинических маститов у коров / М.А. Багманов, Ю.Б. Никульшина, В.И. Курдюмов / Патент на изобретение RUS 2240557 23.12.2002.
5. Барт Н.Г. Выделение фагов бактерий рода *Providencia* и изучение их биологических свойств / Н.Г.Барт, С.Н. Золотухин, Д.А.васильев // Вестник ветеринарии. № 4 (59), 2011. – С. 47-48.
6. Мухитов А.З. Бактериофаги микроорганизма *Pasteurella multocida* (выделение, изучение биологических свойств) и технология их практического применения / А.З. Мухитов / Диссертация на соискание ученой степени кандидата биологических наук. – Ульяновск. – 2001.
7. Никульшина Ю.Б. Изучение факторов, предрасполагающих коров к маститу / Ю.Б. Никульшина, М.А. Багманов, Е.В. Горбунова / Фундаментальные и прикладные проблемы повышения продуктивности сельскохозяйственных животных в изменившихся условиях системы хозяйствования и экологии. Материалы международной научно-практической конференции. - 2005. - С.155-158.
8. Никульшина Ю.Б. Комплексный метод лечения различных форм мастита коров / Ю.Б. Никульшина / Диссертация на соискание ученой степени кандидата ветеринарных наук. – Саратов. - 2004
9. Никульшина Ю.Б. Микрофлора молока больных маститом коров и её чувствительность к антибиотикам и бактериофагам / Ю.Б. Никульшина, М.А. Багманов / Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России». 60-летию академии посвящается. Ульяновская государственная академия. - 2003. - С. 257-260.
10. Никульшина Ю.Б. Новый тест для обнаружения субклинического мастита у коров / Ю.Б. Никульшина, М.А. Багманов, Е.В. Горбунова /

Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России». 60-летию академии посвящается. Ульяновская государственная академия. - 2003. - С. 260-263.

11. Поворова Н.А. Экономический ущерб, наносимый маститами коров в Ульяновской области / Поворова Н.А., Никульшина Ю.Б., Багманов М.А. / Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России». 60-летию академии посвящается. Ульяновская государственная академия. 2003. С. 265-267.
12. Хайруллин И.Н. Опыт применения бактериофагов для профилактики и лечения пастереллеза свиней. / И.Н. Хайруллин, А.З. Мухитов, И.И. Богданов / Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России». Ульяновск, ГСХА. – 2003. – С. 287-289.

ORGANOLEPTIC EVALUATION OF CHEESE, COOKED AT HOME

Ivanova V., Khokhlacheva A., Ziyatdinova A.R., Shapirova D.R.

Key words: milk, cheese, the technology of making cheese.

The article presents the materials to conduct the tasting with the survey participants.