

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА «КУРТ»

**Исаева Г.А., магистрант 2 курса  
факультета ветеринарной медицины и биотехнологии  
Научные руководители - Молофеева Н.И., доцент, кандидат  
биологических наук; Мерчина С.В., доцент, кандидат  
биологических наук  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** курт, кисломолочный продукт, органолептика, оценка, качество, физико-химические исследования.*

*Статья посвящена изучению органолептических и физико-химических показателей кисломолочного продукта «Курт».*

**Введение.** Курт относится к узбекскому национальному молочному продукту. В районах Центральной Азии ему дают разные названия – это курт, на кыргызском языке – курут, на татарском – корт, на туркменском – гурт. Этот продукт относится как к тюркскому, так и к монгольскому национальному продукту, это кисломолочный продукт, а также сухой молодой сыр. Курт был изобретен кочевыми народами Центральной Азии. Его получают путем ферментации чистой молочной кислоты из коровьего, овечьего или козьего молока стрептококковыми культурами, а затем отделения сыворотки и сушки [1].

Готовят его из молока овец, коз, верблюдиц, кобыл, коров створаживанием подсолённого молока. Он издревле высоко ценился кочевыми племенами – обитателями степей. И не случайно. При правильном приготовлении продукт может храниться до 7 лет, не теряя своих свойств. Он является источником биологически полноценного белка, аминокислотный состав которого близок к составу белка женского молока. Богат курт макро- и микроэлементами элементами, витаминами и ферментами. Он также способствует выведению из организма солей тяжелых металлов. Проблема полноценной и здоровой пищи всегда была одной из самых важных, стоящих перед

человеческим сообществом. В последние годы в связи с ухудшением экологической обстановки, несбалансированности питания, наличия дефицита белков, витаминов, макро- и микроэлементов и других жизненно важных пищевых веществ, ослаблением иммунной защиты организма, структура питания имеет существенные отклонения от формулы сбалансированного питания. Традиционные продукты питания, даже при условиях их соответствия нормам потребления, не обеспечивают человека всеми необходимыми микронутриентами для полноценной жизнедеятельности. Особенно остро стоит проблема обеспеченности белком [2].

Цель исследования: провести оценку качества кисломолочного продукта «Курт» по органолептическим и физико-химическим показателям.

**Результаты исследований.** Исследования проводились на базе ОГБУ «Мелекесский центр ветеринарии и безопасности продовольствия имени С. Г. Дырченкова».

Образцы кисломолочной продукции «Курт» 3 образца от различных производителей. Все образцы находились в пределах срока годности. Лабораторные исследования проводят по методикам, изложенным в действующих стандартах, инструкциях, методических рекомендациях. При поступлении образцов проводили органолептические исследования, физико-химические исследования.

Первым этапом работы было проведение исследований органолептических свойств образцов. В соответствии с поставленной задачей для оценки продукта, мы отобрали курт из коровьего молока, следующих производителей: ООО «МУХАРРАМ ТРЕЙДИНГ» - образец №1 и №2, ООО «VALIY-SARKOR»- образец №3.

Все отобранные образцы оценивались нами по критериям: цвет, запах, консистенция, вкус, внешний вид. Результаты: по внешнему виду образец №1 и №2 - шаровидная форма продукта белого цвета, образец №3 - Квадратная форма продукта кремового цвета; вкус и запах у всех образцов - чистый, кисломолочный, без постороннего запаха и привкуса, слабо-соленый вкус; по консистенции - однородная масса без крупинок жира, белка и механических включений [3, 4].

Следует отметить, что дегустационная оценка выработанных на основе узбекской технологии из молока коров образцов сухого

творожного продукта типа курта, свидетельствует о его высоких органолептических показателях.

Были изучены физико - химические показатели, такие как массовая доля влаги, массовая доля поваренной соли, кислотность. В результате получены следующие результаты: массовая доля влаги у образца №1 и №2 – 17 %, у образца №3 – 17,8%; массовая доля поваренной соли – образец №1- 4,5%, образец №2 -5%, образец №3 – 4%; кислотность – образец №1-230 °Т, образец №2 - 235 °Т, образец №3 - 225 °Т [5].

Исследования физико-химических и органолептических свойств показали, что полученный продукт обладает высокими органолептическими свойствами, а физико-химический состав близок к традиционному классическому курту.

### **Библиографический список**

1. Цапалина Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза плавяных сыров. /Цапалина Е.В. //В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы IX-й Международной студенческой научной конференции. - 2016. - С. 177-180.
2. Цапалина Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога /Цапалина Е.В. //В сборнике: В мире научных открытий. Материалы V Всероссийской студенческой научной конференции (с международным участием). - 2016. - С. 223-225
3. Ефремова А.А. Определение натуральности молока по образованию сгустка /Ефремова А.А. //В сборнике: В мире научных открытий. Материалы V Всероссийской студенческой научной конференции (с международным участием). - 2016. - С. 177-179.
4. Букин О. Радиологическое исследование молока /О.Букин, Д.А. Зялалова //В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы X-й Международной студенческой научной конференции. - 2017. - С. 238-240
5. Согин С.Е. Молоко как источник инфекции /С.Е.Согин, А.А. Тутучкин //В сборнике: актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы XII-й Международной студенческой научной конференции. - 2019. - С. 290-293.

**ASSESSMENT OF THE QUALITY OF THE FERGATED MILK  
PRODUCT "KURT"**

**Isaeva G.A.**

***Keywords:** kurt, fermented milk product, organoleptics, evaluation, quality, physical and chemical studies.*

*The article is devoted to the study of organoleptic and physico-chemical parameters of the fermented milk product "Kurt".*