Как определить натуральность творога в домашних условиях

Презентацию подготовила:
Глебова Дарья
Ученица 8 «А» класса

Как узнать, что производитель не обманул в качестве продукта? Обман заключается в том, что в известных нам продуктов, например таких как творог, может добавляться крахмал, с целью увеличить вес творожной массы. И добавление растительных жиров.

Это всё может сказаться негативно на здоровье. Можно провести несколько простых опытов, которые помогут проверить качество творога.

Для сравнения мы взяли 5 вида творога:

творог №1

Изготовитель: «Полевской молочный комбинат»

творог №2

Изготовитель: «Верхнепышминский молочный завод »

творог №3

Изготовитель: «Данон Индустрия» Московская область

Творог №4

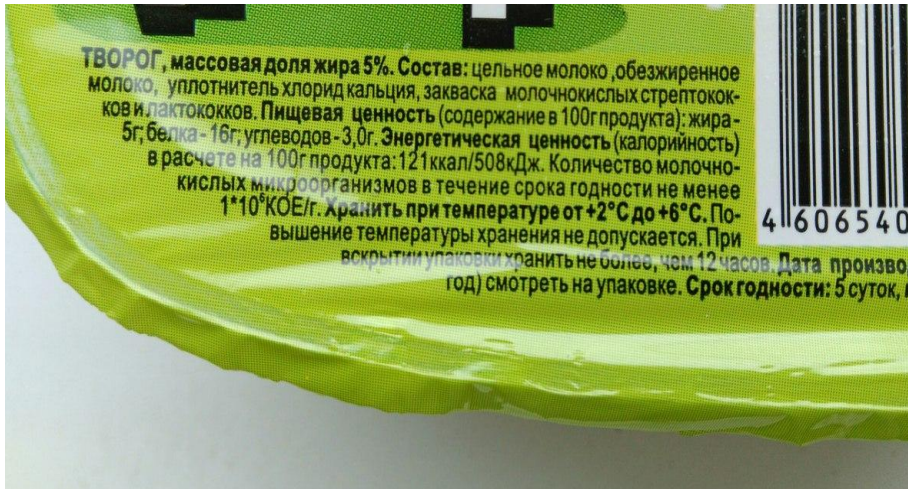
Изготовитель:
«Вимм-Билль-Данн»
компания города
Москва

Творог №5

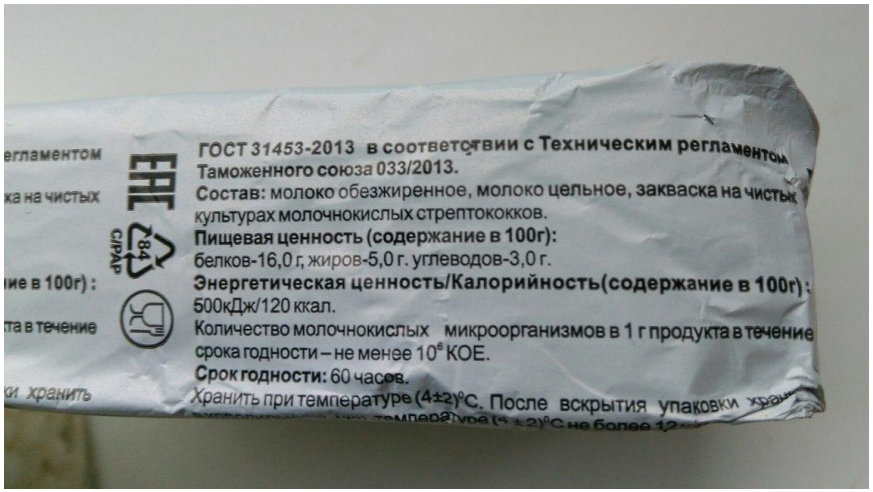
Изготовитель: «Белгородский молочный комбинат»

Составы каждого вида творога:

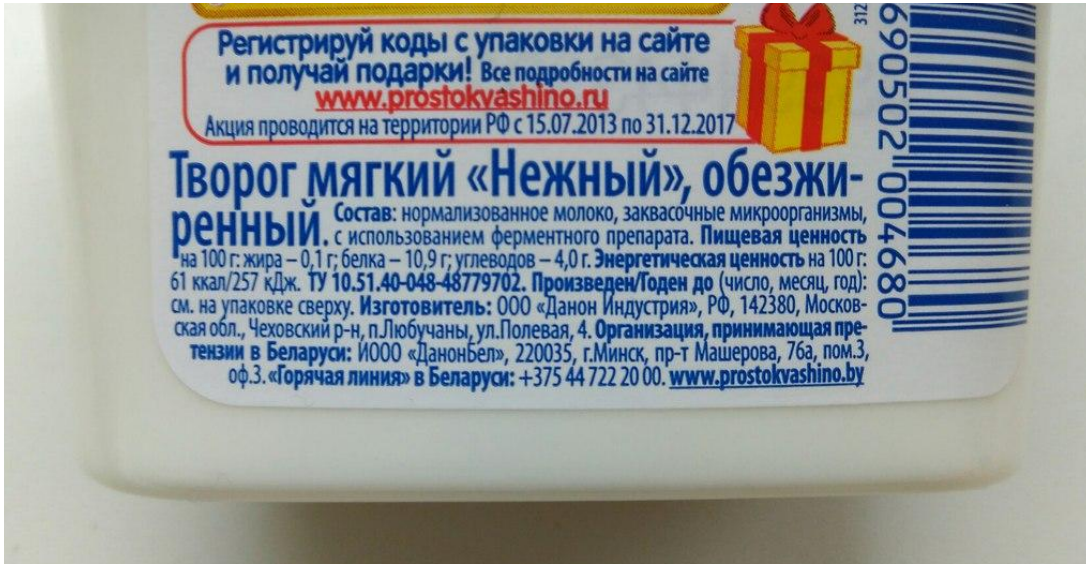
Творог № 1



Творог № 2



Творог № 3



Творог №4

Творог №5

Способ № 1. Проверим творог на наличие крахмала. Выявить крахмал в составе домашнего творога можно таким образом: нужно капнуть пару капель обычного йода на кусочек твороженной массы.
Результат: если йод на твороге посинеет – значит в продукте присутствует крахмал, если йод на твороге останется такого же цвета, т.е. светло-желтого – значит крахмал а продукте не содержится.

Творог № 1

До / после

Результат : по проведенному опыту следует, что в твороге № 1 не содержится крахмал.

Творог № 2

До / после

Результат : по увиденному опыту можно сказать, что В твороге № 2 так же нет крахмала.

Творог № 3

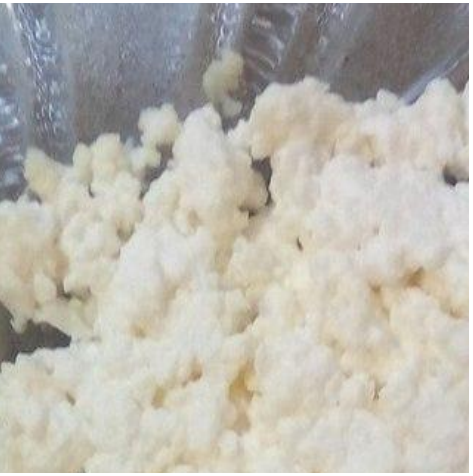
До / после

Результат : опыт показывает, что в твороге № 3 тоже не содержится крахмал

Проверка творога под №5 и №4

Творог №4

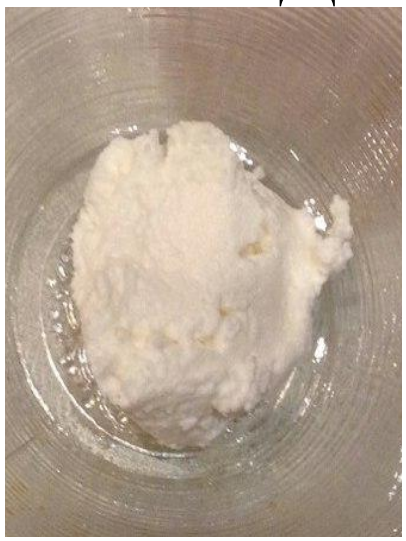
До / после



Результат: В твороге крахмала не обнаружено, т.к. при попадании йода на творог, творог остался жёлто оранжевого цвета.

Творог№5

До / после



Результат: Капнув две капли йода, на чайную ложку творога, крахмала не обнаружено.

Определение есть ли в твороге растительные жиры

1 способ – ОРТАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ

Пробуем на вкус. Если в твороге содержатся нежелательные для нас растительные жиры, то на языке остаётся маслянистый привкус и ощущения «жировой плёнки».

Творог № 1

Результат: на вкус этот творог приятный и не вызвал никаких подозрений.

Творог № 2

Результат: Творог №2 тоже вкусный и не оставляет маслянистый привкус.

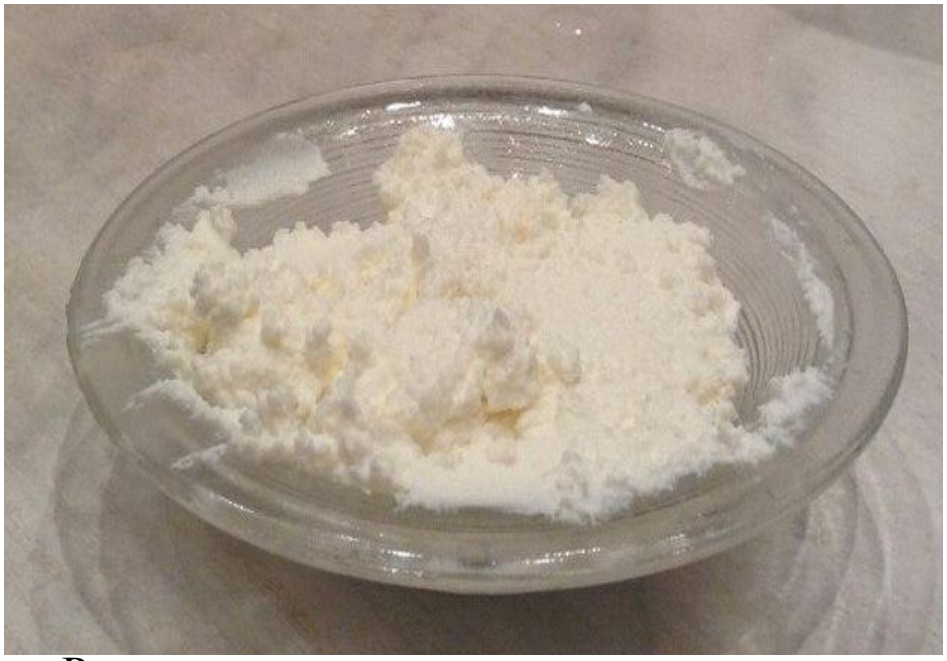
Творог № 3

Результат: последний творог мягкий и без привкуса.

Творог №4

Результат: На языке не осталось ощущения жировой плёнки также не осталось маслянистого привкуса

Творог №5



Результат: маслянистого привкуса и присутствия «жировой плёнки» не ощущается.

2 способ. Наличие растительных жиров

Проверить продукт на наличие жиров можно также при помощи тёплой воды. Для этого понадобится в стакан с тёплой водой добавить 1 ч.л. Свежего творога, аккуратно размешать его на пару минут оставить.

В результате если за это время на поверхности воды появится желтоватая плёнка, а творог осядет на дно – значит в нём присутствуют жиры.

Творог № 1

Результат: на поверхности воды не образовалась плёнка, это значит, что творог натуральный.

Творог № 2

Результат: творог №2 такой же натуральный как предыдущий, потому что на воде нет плёнки.

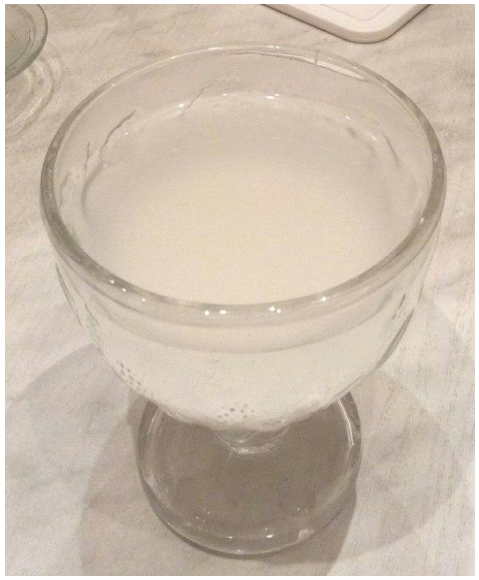
Творог № 3

Результат: мягкий творог осел на дно, но плёнки не оказалось, что свидетельствует о натуральности .

Творог №4

Результат: Через пару минут творог осел на дно, а плёнка на поверхности воды не появилась => в твороге отсутствуют растительные жиры

Творог№5



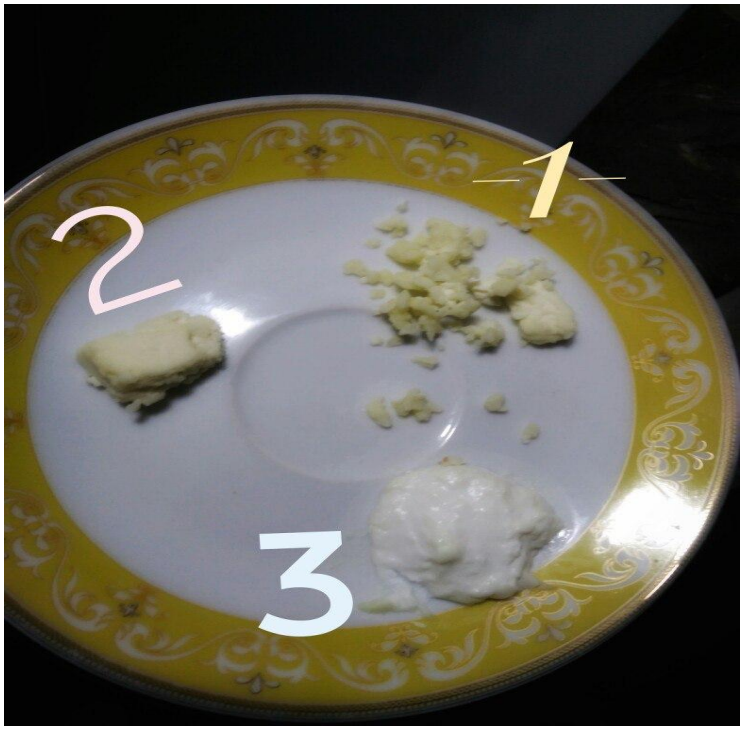
Результат: творог ушёл на дно, но жирная плёнка не образовалась, что означает отсутствие жиров как и в предыдущих творогах.

3 способ. Выжидание.

Определить жирность творога можно простым способом выжидания. Нужно просто взять 1-2 ч.л. Купленного творога и на 8-10 часов (или просто на ночь) оставить его при комнатной температуре.

Результат: если творог натуральный, то после длительного простоя он слегка подкиснет, но свой цвет не изменит, если в твороге окажутся жиры, то он наоборот – изменит свой цвет (станет желтоватым и на поверхности образуется небольшая корочка), но не поменяется во вкусе.

Творог № 1 Творог № 2 Творог № 3



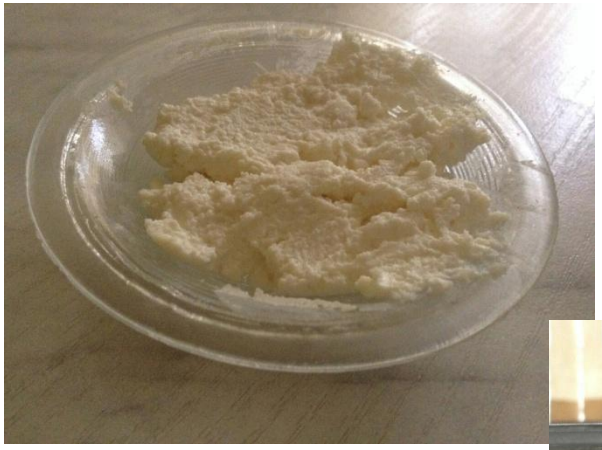
Из опыта следует, что творог под №1 немного пожелтел, но во вкусе не поменялся, также как творог под №2, а это значит, что в твороге №1 и №2 содержатся растительные жиры, но в очень малых количествах, так как оба творога 5% , а творог №3, с содержанием жира 0.1% совсем не пожелтел, только подкис, в нём самое малое количество жиров.

Творог №4.После того как творог постоял 10 часов при комнатной температуре его цвет не изменился, а по запаху и вкусу он стал чуть-чуть кислее.

Творог №5. Когда творог простоял 8 часов при комнатной температуре, он слегка пожелтел, образовалась корочка, во вкусе не поменялся, это означает, что в твороге присутствуют жиры.

Творог №4

Творог №5



Проверив дома качество приобретённого продукта, в дальнейшем можно точно знать – какому товаропроизводителю можно доверять, а какому – нельзя. Также не нужно забывать при покупке творога, если он продаётся в упаковке, тщательно изучить его состав, проверять – не содержатся ли в нём вредные растительные жиры, и особое внимание всегда обращать на срок годности продукта

Спасибо за внимание!