

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 продуктах, 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:  
«Верхнепыщмински  
й молочный завод»

творог №3



Изготовитель:  
«Данон Индустрия»  
Московская область

## Творог №4



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

## Творог №5

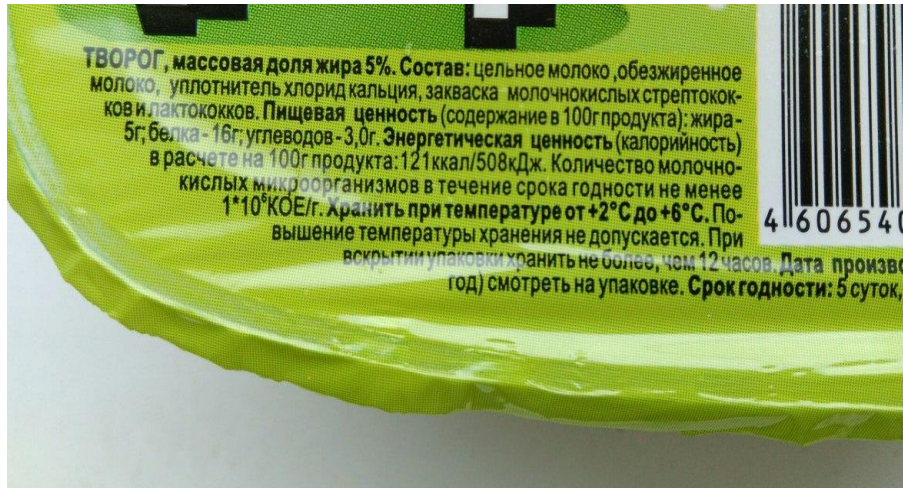


Изготовитель: «Белгородский молочный комбинат»

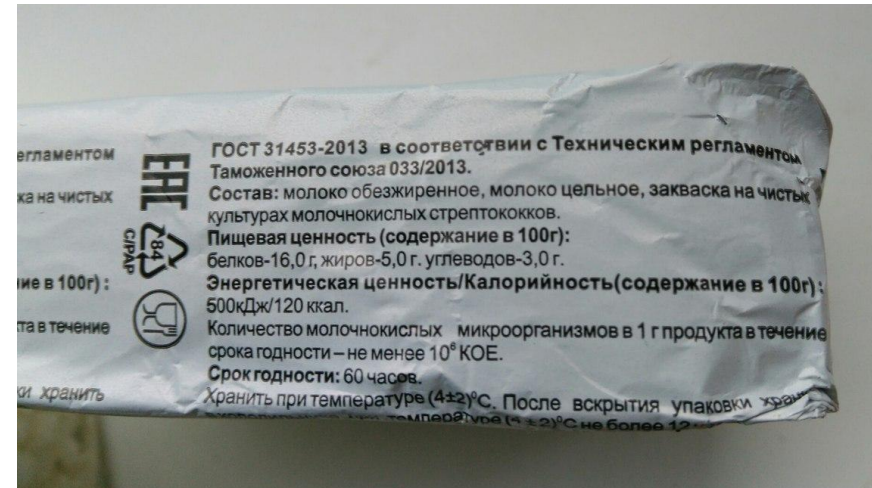


# Составы каждого вида творога:

## Творог № 1



## Творог № 2



## Творог № 3



# Творог №4

**ТВОРОГ «ДЕРЕВЕНСКИЙ ОТБОРНЫЙ» С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 9%.**  
Состав: молоко нормализованное, закваска. Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 9,0 г, белки – 14,3 г, углеводы – 2,0 г. Энергетическая ценность (калорийность) – 610 кДж/146 ккал. Содержание жизнеспособных микроорганизмов в продукте не менее  $1 \times 10^6$  КОЕ/г. Хранить при температуре от +2 °С до +4 °С, до и после вскрытия упаковки. Дата производства, употребить до (число, месяц, год): см. на боковой стороне упаковки. ТУ 10.51.40-150-05268977-2014. Изготовитель (см. цифру в маркировке): (3) АО «ВБД» / (4) ООО «ВБД», Россия, 127591, г. Москва, Дмитровское ш., д. 108, тел. (495) 745-80-80. Адрес производства (см. букву в маркировке): (Ц) Россия, 352720, Краснодарский край, Тимашевский район, ст-ца Медведовская, ул. Красная, д. 8; (У) Россия, 450038, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Интернациональная, д. 129/3. Ответственность за качество несет организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей на территории РФ. Контакты для потребителей: 8-800-200-74-77 (звонки по России – бесплатно).

# 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 в продукте не содержится.

Творог № 1

До / после



Творог № 2

До / после



Творог № 3

До / после



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

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

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. маслянистый привкус.

Творог № 2



Результат: Творог №2 тоже вкусный и не оставляет

Творог № 3



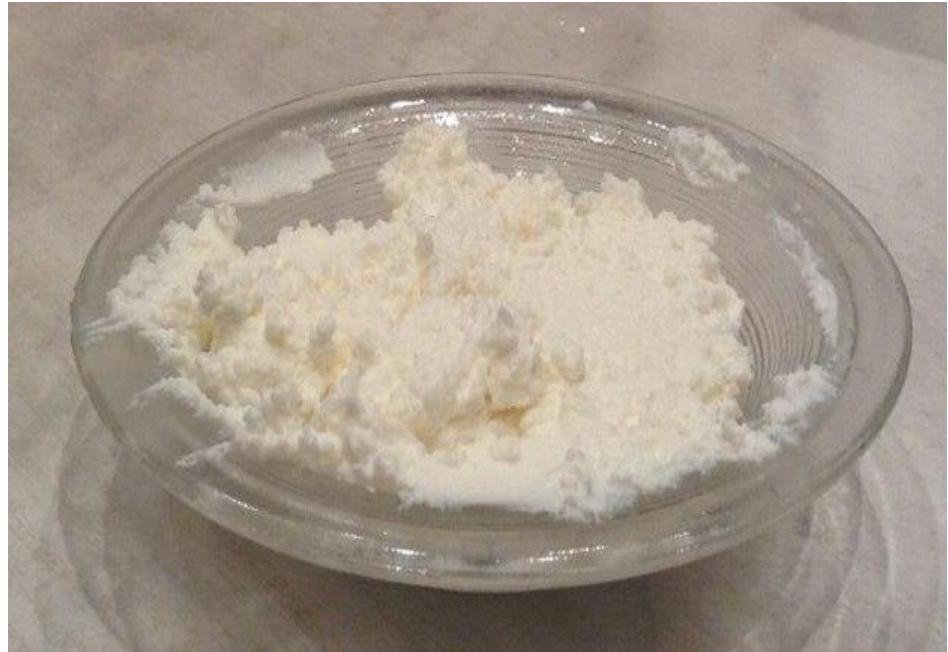
Результат: последний творог мягкий и без привкуса.

## 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.

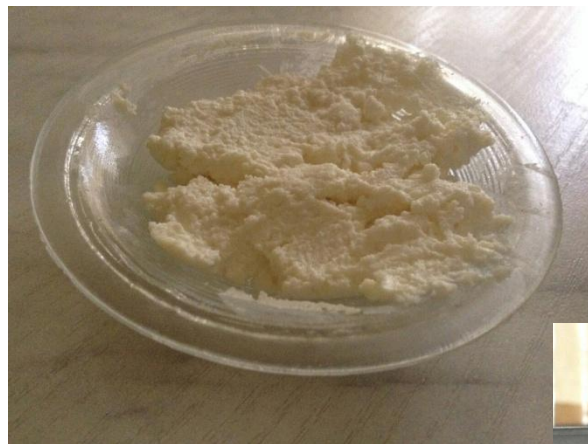
**Творог №4.** После того как творог постоял 10 часов при комнатной температуре его цвет не изменился, а по запаху и вкусу он стал чуть-чуть кислее.

**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!