

УДК

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТУВИНСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА
«ХОЙТПАК»**

Монгуш Белекмаа Буяновна

Тувинский государственный университет

г. Кызыл, Россия

Научный руководитель – старший преподаватель Седен Д. Л.

Ключевые слова: хойтпак, качество, безопасность, ветеринарно-санитарная экспертиза, кислотность, массовая доля жира.

Национальный тувинский кисломолочный напиток «Хойтпак» обладает высокой пищевой и биологической ценностью, полезен для желудка [3].

Основным сырьем для изготовления «Хойтпака» служит молочнокислый продукт, полученный в результате сквашивания молока и интенсивной коагуляцией молочных белковых веществ под действием ферментов растительного происхождения [1].

Для производства используют закваску полученную в весенне-летний период путем сквашивания молока веточками молодой ивы в период ее сокообразования.

Сам процесс приготовления закваски включает в себя ряд операций. В первую очередь с молодых веток ивы снимают кожицу. Кусочки веточек со жгучим и кислым соком укладывают в емкость из нержавеющей стали небольшого объема, заливают водой при температуре не выше 40°C, плотно закрывают крышкой, в домашних условиях утепляют войлоком по кругу и оставляют на трое суток. Через отведенное время в емкости образуется водный раствор с характерным резко–кислым запахом, по вкусу и запаху идентичный ферментам животного происхождения.

Для получения «Хойтпака» берется в основном фильтрованное обезжиренное молоко, которое нагревают до 40°C и заливают в уже подготовленную емкость. В которой заквашивают приготовленным за ранее водным раствором (предварительно отфильтрованным) и в течение 15 минут подготовленную смесь тщательно перемешивают до полного растворения

водной добавки. Ферментный раствор добавляют в молоко в соотношении 10:1, на 10 литров молока добавляют 1 литр раствора.

В течении 3-х часов каждые 15-30 минут подготовленную смесь перемешивают до полного прекращения образования пузырьков, что в свою очередь свидетельствует о готовности закваски (хоренги) [1].

К полученной закваске ежедневно добавляют обезжиренное молоко, нагретое до 40°C, и интенсивно перемешивают в течение 15 минут 3 раза в день, с интервалом 4 часа. Данную процедуру повторяют до тех пор пока не получат достаточное количество готового продукта.

Для исследования нами был приготовлен «Хойтпак» в лабораторных условиях учебной лаборатории ФГБОУ ВО «Тувинского государственного университета» на сельскохозяйственном факультете. Экспертиза проведена ГБУ «Тувинская ветеринарная лаборатория».

Органолептические показатели проводились по ТУ 9222-001-94534038-09. Внешний вид и консистенция однородная. Вкус и запах чистый кисломолочный слегка острый, без посторонних привкусов и запахов. Цвет молочный – белый равномерный по всей массе.

Результаты физико-химической экспертизы представлены в таблице 1.

№	Показатель	Ед. изм	НД на методы испытания	Допустимые значения	Результаты испытаний	Погрешность. При P=0,95
1	кислотность	°Т	ТУ 9222-001-94534038-09	От 90 до 260	240,0	±02
2	жирность	%		Не менее 0,5	1,8	±0,1

По проведенной экспертизе по органолептической и физико-химической оценки, национальный кисломолочный напиток «Хойтпак» соответствует требованиям безопасности и может быть употреблен в пищу.

Список использованной литературы:

1. Бондаренко О.В. Технология производства тувинского национального кисломолочного напитка "хойтпак" обогащенного витаминами // В сборнике: Научные труды Тувинского государственного университета Сборник материалов ежегодной научно-практической конференции преподавателей, сотрудников и аспирантов ТувГУ. 2018. С. 126-128.