

**УДК 637.146.21**

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА  
ХОЙТПАК**

Хертек Оргаадай Сарыг-ооловна  
Тувинский государственный университет  
г. Кызыл, Россия

**Научный руководитель** – старший преподаватель Седен Д. Л.

Аннотация. «Хойтпак» изготавливают из сырого молока. При этом заквашенное молоко выдерживают при комнатной температуре (21–26 °С) до кислотности 160–350 °Т [2]

Первичную закваску хоренги для получения напитка «Хойтпак», имеющего характерный вкус, консистенцию и запах, в разных районах республики изготавливают по-разному. Например, в центральной части Республики Тыва в апреле–мае, когда трава позеленела, начали набухать почки на деревьях, снимают кору тальника, а затем свежую кору с соком (заболонь) помещают в теплое молоко. Через некоторое время (16–18 ч) образуется молочный сгусток, каждый день добавляют свежую порцию коровьего молока. В западной части республики закваску делают, используя адыг-кирижи — плющ [1,2].

**Ключевые слова:** хойтпак, качество, безопасность, микробиологические показатели, КМАФАиМ, БГКП.

**MICROBIOLOGICAL INDICATORS OF FERMENTED MILK DRINK HOITAK**

Hertek Orgaaday Saryg-oolovna  
Tuva state University  
Kyzyl, Russia

**Supervisor:** senior lecturer Seden D. L.

**Annotation.** "Hotpac" is made from raw milk. In this case, fermented milk is kept at room temperature (21-26 °C) to an acidity of 160-350 °Т [2]

The primary ferment of khorengi to obtain the drink "Hoitpak", which has a characteristic taste, consistency and smell, is made in different regions of the Republic in different ways. For example, in the Central part of the Republic of Tyva in April-may, when the grass turned green, the buds on the trees began to swell, the bark of the talc is removed, and then the fresh bark with juice (sapwood) is placed in warm milk. After some time (16-18 hours), a milk clot is formed, a fresh portion of cow's milk is added every day. In the Western part of the Republic, leaven is made using Adyg-kirizhi-ivy [1,2].

**Keywords:** hotpac, quality, safety, microbiological indicators, Knafaim, CGB.

Для исследования качества продукта по микробиологическим показателям, нами был изготовлен образец Хойтпака традиционным методом в условиях учебной лаборатории

ФГБОУ ВО «Тувинского государственного университета» сельскохозяйственного факультета.

Образцы продукции были упакованы и доставлены в ГБУ «Тувинская ветеринарная лаборатория» где были подвержены методами исследования согласно требованиям НД ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 31747-2012 . Результаты испытания представлены в таблице 1.

Таблица 1. Микробиологические показатели

№	Наименование показателей	Ед. изм	Нормативы	Результаты исследования
1	КМАФАиМ	г	КОЕ г, не более $1 \cdot 10$	Бифидобактерий не менее $1 \cdot 10$
2	БГКП	г	Отсутствует в 0,1 г	В 0,1 г отсутствует

По данным таблицы можно прийти к выводу, что показатели образца исследуемого Хойтпака соответствует требованиям нормативно технической документации на данный продукт, а это свидетельствует о том, что он безопасен и изготовлен по правильной технологии, без нарушения технологических процессов.

Список используемой 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.

2. Бондаренко О.В. Количественный и качественный состав микрофлоры закваски для производства сыра "быштак" // В книге: Сельскохозяйственные науки материалы 57-й Международной научной студенческой конференции. Новосибирский государственный аграрный университет; Новосибирский государственный университет. 2019. С. 84.