

**УДК 637.146.21**

**КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ НАЦИОНАЛЬНОГО ДОМАШНЕГО  
СЫРА ТУВИНЦЕВ**

Сулдум Гарма Романович  
Тувинский государственный университет  
г. Кызыл, Россия

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

**Ключевые слова:** пищевая ценность, ветеринарно-санитарная экспертиза, сыр «Быштак», органолептические методы, физико-химические методы.

**QUALITATIVE INDICATORS OF THE NATIONAL HOME CHEESE  
OF TUVANS**

Suldum Garma Romanovich.  
Tuva state University  
Kyzyl, Russia

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

**Keywords:** nutritional value, veterinary and sanitary examination, Byshtak cheese, organoleptic methods, physical and chemical methods.

В настоящее время, несмотря на кризис, молочная промышленность является одной из важнейших среди перерабатывающих отраслей Республики Тыва.

Тысячелетиями молоко и молочные продукты были постоянной пищей человека, но промышленное производство с его машинами и механизмами, множеством рабочих долго не вторгалось в эту область – уж очень деликатными продуктами были молоко и его производные: сливки, сметана, творог и сыр [1].

Сыр имеет высокую пищевую ценность, так как содержит большое количество жира и белка. В Республике Тыва имеется свой национальный сыр быштак, который особенно богат незаменимыми аминокислотами: триптофаном, метионином и лизином, поэтому рекомендуется при заболеваниях печени и сердца.

Цель работы является дать комплексную оценку качественных показателей национального домашнего сыра тувинцев.

Для исследования нами приготовлен по традиционной технологии сыр «Быштак» в учебной лаборатории ФГБОУ ВО «Тувинского государственного университета». Полученный продукт для оценки его качества отправлен на исследование в ГБУ «Тувинская ветеринарная лаборатория». Где были использованы методы согласно правилам НД. А именно «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках» Утв. МСХ СССР 01 июля 1976г. и ГОСТ 10444.1594 и ГОСТу31747-2012.

Результаты физико-химической и микробиологической экспертизы представлены в таблице 1.

Таблица 1 Показатели качества домашнего тувинского сыра

№	Определяемый показатель	Ед. изм.	Допустимое значение	Результаты испытаний	Погрешность, при P = 0,95
1	Влажность	%	Не более 52,2	32,0	± 0,2
2	МДЖ	%	Не менее 40-50	58,8	-
3	Содержание поваренной соли	%	Не более 7,0	4,3	± 0,2
4	Определение фальсификации	-	Качественная реакция	отсутствует	
3	КМАФАнМ	г	КОЕ/г не более 1*10	-	
4	БГКП	г	Отсутствует в 0,001 г	в 0,001 г отсутствует	

По результатам проведенных исследований, можно смело утверждать. Что данный сыр соответствует требованиям нормативных документов на данный вид продукции.

Органолептическая оценка показала, что внешний вид и консистенция продукта однородная, вкус и запах чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Это соответствует требованиям для мягких сыров к коему этот сыр и относится.

#### **Список литературы:**

1. Бондаренко О.В. Влияние качества молока на технологию выработки и качество сыра "быштак" // В сборнике: НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ЖИВОТНОВОДСТВА СИБИРИ материалы III международной научно-практической конференции. 2019. С. 314-317.

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.