

Кефир. Технология выбора.

П.М. Зефирова, ГБОУ гимназия №540, г. Санкт-Петербург

Научный руководитель – учитель высшей категории, Т.В. Струженкова,

ГБОУ гимназия №540, г. Санкт-Петербург

Сегодня большое распространение получила идея здорового образа жизни, которая заключается в том, что человек поддерживает свой организм в хорошей физической форме, правильно питается, соблюдает режим труда и отдыха и т.п. Я бы хотела обратить ваше внимание на проблему правильного питания. В наши дни в СМИ о нем ведется очень много споров, обсуждаются польза и вред конкретных продуктов и блюд. Понятно, что в связи с возросшим интересом к продуктам правильного питания, на телевидении и в Интернете появляется огромное количество рекламных предложений о покупке именно таких товаров. В частности, большое распространение получил кисломолочный продукт кефир. Он является объектом исследования в моей работе. Многие люди, приходя в магазин, совершенно не задумываются о том, что содержится в купленном ими товаре, где, как и когда он был произведен, и часто попадают под влияние рекламных предложений и акций. А ведь знания о происхождении товара необходимы потребителю для выбора наиболее полезного и натурального продукта. В связи с этими целями моей работы являются:

1. Сравнить технологии производства кефира;
2. Сравнить результаты социологического исследования и результаты исследования химического состава кефира различных производителей;
3. Выявить наиболее полезный кефир среди самых популярных марок кефира в моем регионе;
4. Написать рекомендации потребителю при покупке кефира.

Кефир — это кисломолочный напиток, произведенный путем смешенного (молочнокислого и спиртового) брожения, с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. В состав кефира входят: молоко, закваска на кефирных грибах. Кефирный грибок - сложный симбиоз нескольких видов микроорганизмов, образовавшихся в процессе длительного развития и сосуществования, они ведут себя как целостный организм. Молоко, настоянное на кефирных зернах, служит рабочей закваской при изготовлении кефира. Кефир – продукт смешанного брожения(спиртового, молочнокислого). Также выделяется брожение бифидобактерий, побочными продуктами которого является фумаровая и янтарная кислоты. Они обеспечивают особый вкус кефира.

Существует два способа производства кефира: термостатный резервуарный. При термостатном сквашивании и формировании структура сгустка происходит внутри потребительской тары. Плюсы способа: структура сгустка не нарушается, сгусток имеет более вязкую консистенцию, готовый продукт обладает хорошими органолептическими качествами. Минусы: трудоемкость, занимает большие производственные площади. При резервуарном способе сквашивание происходит в специальных резервуарах. Плюсы: экономичность, снижение себестоимости продукта, повышение производительности труда.

Перед проведением практического исследования был сделан кефир в домашних условиях с помощью бактериальной закваски «Скваска». Важно отметить, что этот продукт нельзя назвать кефиром, т.к. он был приготовлен без использования закваски на кефирных грибах. Далее он будет именоваться «домашний кефир».

Прилавки магазинов пестрят разнообразием кефиров различных марок. Для выявления наиболее популярных из них было проведено социологическое исследование среди потребителей этого продукта. 10-ти участникам были даны на пробу 6 образцов кефира жирностью 2,5% торговых марок: «Простоквашино», «Большая кружка», «Лосево», «365 дней», «Приневский» и домашний кефир. По результатам опроса потребители выбрали три кефира, обладающих наиболее приятными вкусовыми качествами. Это кефиры торговых марок «Большая кружка» и «Приневский», а также домашний кефир. Меньше всего потребителям понравился кефир «365 дней». В результате сравнения средней стоимости каждого кефира, наиболее дешевый – кефир «Приневский», самый дорогой – «365 дней».

Были проведены проверки образцов кефиров на содержание крахмала, кальция, пероксидазы, белка, кислотности и отстаивание кефира с целью определения продукта, в котором содержатся растительные масла, а также органолептическая экспертиза. Наиболее высокие результаты показали кефиры торговых марок «Приневский», «Простоквашино», «Большая кружка» и домашний кефир. Самые низкие – кефир «365 дней».

В связи проведенными исследованиями, можно сделать вывод, что качество кефира не зависит от его стоимости. Был составлен список пожеланий потребителям при выборе кефира в магазине:

1. Необходимо обращать внимание на длительность хранения кефира.
2. Не стоит покупать кефир с исходящим сроком годности.
3. В составе кефира должно быть всего два ингредиента: молоко и закваска на кефирных грибах.
4. Лучше всего выбирать жирный кефир.

В заключении необходимо отметить, что технология производства кефира требует совершенствования с целью достижения лучших органолептических характеристик кефира.