



Творог относится к белковым молочным продуктам. При его производстве в пастеризованное молоко вносится закваска из молочнокислых бактерий. Они потребляют лактозу и другие соединения, преобразуют их до молочной кислоты. Когда кислотность жидкости достигает определенного уровня, белок сворачивается, образует хлопья или сырное зерно. Так молоко сквашивается. После этого сгусток отделяют от сыворотки и прессуют. Так получают творог.

**В тестировании приняли участие 8 марок творога: Білоцерківський, Волошкове поле, Галичина, Злагода, Повна чаша, Смаковеньки, Український, Хуторок.**

[Перейти к тестированию >>>](#)