

Спосіб визначення фальсифікації сиру кисломолочного рослинними оліями, який полягає у використанні резорцину, за яким використовують досліджуваний зразок водної витяжки із сиру кисломолочного, який отримують при приготуванні у співвідношенні 1:3, у кількості 2,0-2,1 см³, до якої додають градуйованою піпеткою 1,5-1,6 см³ розчин резорцину в бензольно-спиртовій суміші у співвідношенні 1:1 з масовою концентрацією 3,0 % та 1,5-1,6 см³ концентрованої азотної кислоти у розведенні дистильованою водою 1:3, обережно струшують вміст пробірки та через 2-3 хвилини встановлюють наявність коричневого кольору - за відсутності фальсифікації рослинними оліями, або червоно-фіолетового кольору різної інтенсивності водної витяжки із сиру кисломолочного, залежно від кількості додавання рослинних олій у ємність сиру кисломолочного: до 1,0 % - темно-червоного кольору, від 1,1 до 5 % - червоно-фіолетового кольору, від 5,1 до 10 % і більше - темно-червоно-фіолетового кольору.