

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ПАХТЫ НА КАЧЕСТВО КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Подрябинкина А.А., Деркач Л.Н., Гурская Е.С.
Научные руководители - Шингарева Т.И., к.т.н., доцент, Куприец А.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Сегодня в Беларуси, в связи со специализацией производства и увеличением мощностей предприятий по производству масла возникает потребность в изыскании более эффективных способов переработки пахты. В связи с тем, что зачастую участки производства масла имеются и на предприятиях, где выпускается кисломолочная продукция, все больший интерес вызывает использование пахты в производстве кисломолочных продуктов.

Применение пахты в составе смеси для кисломолочных продуктов практиковалось и ранее. Однако эта продукты совсем недавно имели небольшой срок годности (36-48 ч). Пахта, в сравнении с молоком, обладает более высокими диетическими свойствами, но, другой стороны, пахта содержит фосфолипиды: лецитин, кефалин и др., которые являются наиболее неустойчивыми липидными компонентами. Они подвергаются изменению, как при гидролизе, так и в результате окисления.

Системных исследований по изучению влияния количественного содержания пахты в составе смеси на протекание молочнокислого процесса и органолептические показатели кисломолочных продуктов с более длительными сроками годности не проводилось, что и явилось целью исследований.

Объектами исследований явились кисломолочные продукты, такие как йогуртный продукт и кефирный продукт. В состав смеси при выработке данной продукции входили молоко обезжиренное (ОБМ) и пахта в разных соотношения: ОБМ/пахта, соответственно 100/0÷25/75. Для сквашивания смесей использовали йогуртную закваску «VITA» (г.Минск), включающую культуры термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки или закваску прямого внесения «FD-DVS Exact-KEFIR 2» (Дания), состоящую из культур молочнокислых бактерий *Lc. cremoris*, *Lc. lactis*, *Lc. diacetylactis*, *Leuconostoc*, *Str. thermophilus* и дрожжевых культур *Debaryomyces hansenii*. Йогуртный и кефирный продукты вырабатывали по технологии их аналогов, соответственно йогурта и кефира.

По результатам исследований установлено, что различий в протекании молочнокислого процесса в зависимости от варьирования пахты в молочной смеси, при получении йогуртного продукта с использованием закваски VITA (ТСБП) или кефирного продукта на закваске FD-DVS Exact-KEFIR 2, не выявлено. При этом выявлено, что присутствие пахты в смеси не ускоряет порчу продукции при хранении. Определены оптимальные соотношения обезжиренного молока и пахты в составе, что позволяет получить кисломолочную продукцию не только с выраженным кисломолочным вкусом, но и сливочным привкусом, а также более нежной однородной консистенцией.