

СОЗДАНИЕ АНАЛОГА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА НА ОСНОВЕ ВЫСОКОЖИРНЫХ СЛИВОК

Давидович С.В., Галле Т.В.

**Научные руководители – Шингарева Т.И., к.т.н., доцент, Азаренкова Г.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Проблема питания является одной из важнейших социальных проблем. Согласно теории сбалансированного питания в рационе человека должны содержаться не только белки, жиры и углеводы в необходимом количестве, но и такие вещества, как незаменимые аминокислоты, витамины, минералы в определенных, выгодных для человека пропорциях. В организации правильного питания первостепенная роль отводится молочным продуктам. Это в полной мере относится к плавленому сыру, маслу и другим продуктам. Питательная ценность плавленого сыра обусловлена высокой концентрацией в нем молочного белка и жира, наличием незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора, так необходимых для нормального развития организма человека. Жиры сливочного масла обладают среди природных жиров наибольшей пищевой и биологической ценностью. Биологическая ценность сливочного масла дополняется содержанием в нем жирорастворимых и водорастворимых витаминов, полиненасыщенных жирных кислот, фосфатидов и минеральных веществ. В настоящее время производство плавленых сыров и масла — развитые отрасли молочной промышленности. Производство плавленых сыров позволяет также решить задачу превращения неизбежно образующегося брака при производстве ферментативного сыра, а также использовать сырную пыль.

В настоящее время известна технология сырного масла, которое вырабатывают способом преобразования высокожирных сливок (ВЖС) с внесением эмульсии зрелого ферментативного сыра. Процесс преобразования высокожирных сливок в масло требует больших затрат холода, является энергоемким. В то же время создание сырных продуктов с использованием высокожирных сливок и эмульсии ферментативных сыров является более экономичным по сравнению с сырным маслом, так как при его производстве максимально используются все составные части молока, не производится энергоемкая технологическая операция преобразования смеси высокожирных сливок с расплавленной сырной массой, высвобождается дорогостоящее оборудование.

Целью работы явилось создание нового вида продукта с использованием высокожирных сливок и более дешевых аналогов сыра. При этом наряду с натуральными ферментативными сырами применяли сборные головки сыров для плавления, полученные из сырной пыли.

С учетом характеристик сырья подобраны соли—плавители, изучено влияние технологических параметров на проведение процесса подготовки компонентов и плавления эмульсии ферментативных сыров и сырной пыли. Подобраны оптимальные режимы внесения эмульсии в высокожирные сливки и режимы термообработки смеси.

По итогам исследований подобрано оптимальное количественное соотношение вносимых ингредиентов: ВЖС, ферментативных сыров и сборных головок сыра для плавления, отработаны режимные параметры их подготовки, включая и плавление белковых компонентов, получение и термообработку смеси.