

## **СОЗДАНИЕ НОВОГО ВИДА СЛИВОЧНОГО МАСЛА С МОЛОЧНО-БЕЛКОВЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ**

**Кирилова О.В., Миронова Е.С., Потапчик А.В.**  
**Научные руководители – Шингарева Т.И. к.т.н., доцент,**  
**Гирилович И.Б., Азаренкова Г.В.,**  
**Могилевский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилев, Республика Беларусь**

В последние годы в мире значительно расширился ассортимент сливочного масла с вкусовыми наполнителями. Использование различных композиций из вкусовых ингредиентов позволяет формировать подгруппы масла с более разнообразным вкусовым букетом. При этом для достижения выраженности вкусового букета в масле снижается массовая доля жира (до 50—60 %), что соответствует современной концепции здорового питания, направленной на регулирование калорийности рационов питания.

Использование молочно-белковых наполнителей (МБН) обеспечивает продукту не только насыщенный вкусовой букет, но и стабилизирует процесс маслообразования, улучшает его консистенцию и качество в целом. Однако несколько усложняет производство и удорожает себестоимость продукта. Целесообразность применения МБН нарастает по мере снижения в продукте массовой доли жира.

На кафедре «Технология молока и молочных продуктов» Могилевского государственного университета продовольствия проведена работа по разработке технологии и рецептур на масло сырное. При этом, при получении нового вида масла использовали два молочно-белкового наполнителя: зрелый ферментативный сыр российско-голландской группы и сухое обезжиренное молоко.

Изучалось влияние количественного содержания наполнителей по отдельности и в совокупности на физико-химические и органолептические показатели выходной продукции. При этом отрабатывались режимные параметры подготовки и внесения ферментативного сыра, включая процесс плавления, а также способы внесения восстановленного сухого обезжиренного молока в плавленную сырную массу.

Анализ органолептических и физико-химических показателей готового продукта позволил установить, что применение сыра ферментативного в качестве вкусового наполнителя придает маслу выраженный сырный вкус и повышает его биологическую и пищевую ценность, а использование обезжиренного молока сухого позволяет повысить содержание СОМО в сливочном масле и помогает стабилизировать процесс маслообразования.

На основе проведенных исследований разработана технологическая схема получения масла сырного и предложены рецептуры, позволяющие получить новый вид сливочного масла с выраженным сырным вкусом и хорошей консистенцией.