

ИССЛЕДОВАНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ПОЛУЧЕННЫХ НА ОСНОВЕ ТРАДИЦИОННЫХ И НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ ЗАКВАСОК

Шингарева Т.И., Куприец А.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В последние годы наблюдается динамичный рост объемов производства и ассортимента кисломолочных продуктов. Это обуславливается высоким потребительским спросом в виду их высокой пищевой ценности, а также совокупности диетических, лечебных и вкусовых свойств.

Как правило, при производстве кисломолочных продуктов используются закваски на основе чистых культур молочнокислых микроорганизмов, либо кефирная закваска. В работе представляло интерес исследовать нетрадиционную закваску рисового гриба, а также продукта на ее основе, и провести сравнительный анализ с кисломолочными продуктами, полученными на кефирных грибочках и кефирной закваске прямого внесения.

С этой целью проведены сравнительные исследования физико-химических и органолептических показателей продуктов, приготовленных с использованием заквасок на основе рисового гриба, а также кефирной закваски и кефирной закваски прямого внесения (лиофильной сушки).

Выработка продуктов включала следующие операции: подготовку сырья (восстановление сухого обезжиренного молока, пастеризация, охлаждение до температуры заквашивания), заквашивание, сквашивание, охлаждение. После завершения процесса созревания в исследуемых образцах определяли: титруемую и активную кислотности, содержание углекислого газа, этилового спирта, летучих жирных кислот, вязкость.

Установлено, что во всех исследуемых образцах титруемая и активная кислотности, а также содержание летучих жирных кислот различаются незначительно, но содержание углекислого газа, и массовая доля этилового спирта в продукте, выработанном с использованием закваски рисового гриба несколько ниже. Хотя, имеет место некоторое увеличение вязкости продукта, приготовленного с использованием закваски рисового гриба. Кроме того, выявили, что по органолептическим показателям продукт, приготовленный на основе закваски рисового гриба, характеризуется приятным, чистым, слегка сладковатым кисломолочным вкусом, а сгусток по консистенции однородный и плотный, без отделения сыворотки.

Таким образом, установлено, что закваска на основе микрофлоры рисового гриба позволяет получить кисломолочный продукт по потребительским свойствам не уступающий продуктам, приготовленным с использованием закваски на кефирных грибочках, а также кефирной закваски прямого внесения.