

## **ИЗУЧЕНИЕ ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ СМЕТАНЫ НА ОСНОВЕ КОМБИНИРОВАННОГО СЫРЬЯ СЛИВОК И ПАХТЫ**

**Чеканова Ю.Ю., Мелех Т.В.**

**Научный руководитель – Скокова О.И., к.т.н., доцент  
Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь**

В настоящее время в молочной промышленности Республики Беларусь все больший интерес представляет изучение рациональных путей переработки пахты, полученной от производства масла непрерывным способом сбивания, в силу ее высоких биологически ценных свойств. В Могилевском государственном университете продовольствия проведены исследования, научно обосновывающие применение пахты, как сырьевого компонента в составе сливочных смесей, при производстве сметаны с высокими потребительскими характеристиками. Однако пахта в своем составе содержит биологически активные компоненты молочного жира такие, как фосфолипиды, полиненасыщенные жирные кислоты, которые, в свою очередь, могут подвергаться интенсивным процессам окисления при хранении, что резко снижает хранимоспособность готового продукта, выработанного на ее основе. Таким образом, представляло интерес изучить стабильность свойств сметаны, полученной на основе комбинированного сырья сливок и пахты, и стойкость готового продукта в процессе хранения, что и явилось целью работы.

В качестве исследуемых объектов выступали опытные и контрольные образцы сметаны с массовой долей жира 10 и 20 % на основе комбинированной смеси сливок и пахты, а также на основе натуральных сливок, смеси сливок и обезжиренного молока, соответственно.

В результате работы изучены основные закономерности изменения органолептических характеристик, активной кислотности, влагоудерживающей способности, эффективной вязкости, химических констант молочного жира (йодное и кислотное числа) и микробиологических свойств сметаны с различной массовой долей жира 10 и 20 % на основе комбинированного сырья сливок и пахты в процессе хранения. Установлено, что сметана, независимо от ее жирности, обладала стабильными вкусовыми, физико-химическими и микробиологическими показателями в течение 45-ти суток хранения в стандартном температурном режиме ( $4\pm 2$ ) °С и не уступала по хранимоспособности продукту, выработанному из традиционных видов молочного сырья натуральных сливок и смеси сливок и обезжиренного молока.