

УДК 637.146.33

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАСТОЯ РИСОВОГО ГРИБА В КАЧЕСТВЕ ЗАКВАСКИ**

**Алексеев А.А., Гирилович И.Б., Куприец А.А.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Для расширения ассортимента кисломолочных продуктов и обогащения их состава дополнительным комплексом ценных биологически активных веществ на кафедре проводятся исследования по использованию рисового гриба в качестве заквасочной культуры. Установлены: оптимальная температура сквашивания и количество вносимого рисового гриба, а также возможность использования настоя рисового гриба в качестве закваски.

На данном этапе исследовалась кислотообразующая способность настоя рисового гриба в зависимости от продолжительности его культивирования, количество вносимого настоя, температуры сквашивания.

При определении продолжительности культивирования настоя рисового гриба использовали настой 3,5 и 7 дней культивирования. На основании полученных результатов можно сделать вывод, что наиболее оптимально использовать настой пяти дней культивирования, так как в этом случае происходит более быстрое нарастание кислотности и образуется сгусток однородной консистенции.

Для установления оптимального количества настоя рисового гриба использовали настой пяти дней культивирования в количестве 7, 10 и 15 % от массы заквашиваемого молока. Качественные показатели сгустков позволяют сделать вывод, что наиболее оптимально внесение настоя в количестве 10 %, при этом образуется сгусток однородной консистенции с хорошими вкусовыми свойствами.

При определении температуры сквашивания настоя рисового гриба было исследовано три режима – 25, 28 и 32 °С. Исследование показало, что при температуре 28 °С образуется сгусток наибольшей кислотности, более вязкий и с хорошими органолептическими показателями.

Обобщая полученные результаты можно сделать вывод, что использование настоя рисового гриба пяти дневного культивирования в количестве 10 % при оптимальной температуре сквашивания 28 °С позволит получить продукт требуемого качества.