

ПРИМЕНЕНИЕ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ РИСОВОГО ГРИБА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Куприец А.А.

**Научный руководитель – Шингарева Т.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время особенно актуальна проблема получения кисломолочных продуктов, оказывающих лечебное и профилактическое действие на организм человека. При этом помимо молочнокислых микроорганизмов, а также пробиотических, интерес представляют и другие микроорганизмы, ранее не используемые в молочной промышленности.

В последнее годы появились сведения о рисовом грибе («индийский гриб», «морской рис»). Это симбиоз микроорганизмов полезных для человека. Имеются исследования возможности использования рисового гриба в производстве безалкогольных напитков. На кафедре технологии пищевых производств оптимизированы технологические параметры производства такого рода напитков, созданы технологии и рецептуры.

Проведенные ранее на кафедре технологии молока и молочных продуктов исследования показали, что рисовый гриб является естественной поликультурой, состоящей из нескольких видов микроорганизмов, сходных по составу с микроорганизмами кефирных грибков. В работе представляло интерес изучить развитие рисового гриба в молочной среде и возможность ее применения при создании новых видов кисломолочных продуктов.

Проведены исследования физико-химических и органолептических показателей продукта, приготовленного по технологическим параметрам производства кефира с использованием рисового гриба (термостатный способ), в сравнении с кефиром нежирным, выработанным на кефирной производственной закваске.

Установлено, что в продукте, полученном на закваске рисового гриба, отмечается легкий, чистый кисломолочный вкус и запах со специфическим оттенком, не свойственным кефиру. При этом в продукте отмечен ровный, плотный сгусток, вязкость которого примерно в 3 раза выше, чем в кефире. При этом отмечено, что, несмотря на одинаковую продолжительность процесса сквашивания, титруемая кислотность исследуемой продукции была выше в кисломолочном продукте, полученном на закваске рисового гриба, но в нем, в сравнении с кефиром, было меньше содержание углекислого газа, почти в 2 раза, и спирта почти на 50%.

В результате было определено, что закваска на основе рисового гриба позволяет осуществлять кислотную коагуляцию молока и формировать кисломолочный сгусток по физико-химическим и органолептическим показателям близкий к кефирной закваске, но с некоторыми отличиями, которые в тоже время отрицательно не сказываются на потребительских свойствах продукции. Требуется дальнейшие исследования по улучшению качественных характеристик и совершенствованию технологических параметров производства продукции на закваске рисового гриба.