

происходит изменение компонентного состава молока, и прежде всего мицелярной структуры белков, степени дисперсности жира, что влияет на их взаимодействие между собой и средой, где они находятся, что имеет положительное значение для сычужной коагуляции молока.

УДК 637.33

РАЗРАБОТКА СТРУКТУРИРОВАННОГО БЕЛКОВОГО ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ ВОССТАНОВЛЕННОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА

**Скапцова Н.А., Зеликова А.В., Леванькова А.М.
Научный руководитель – Шингарева Т.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На сегодняшний день актуальным является разработка специализированных молочных продуктов питания сбалансированного состава, обладающих лечебно-профилактическими свойствами с учетом физиологических потребностей различных возрастных групп.

Из выпускаемых структурированных молочных белковых продуктов достаточно широко известны продукты на основе творога. В то же время отсутствуют структурированные молочные продукты, вырабатываемые на основе белковой массы, полученной способом термокислотной коагуляции. Хотя белковая масса в сравнении с творогом содержит в своем составе больше сывороточных белков, что делает последнюю биологически полноценнее творога. Кроме того, технологический цикл получения белковой массы способом термокислотной коагуляции значительно короче и менее затратный. Поэтому целью работы являлось расширение ассортимента структурированных молочных продуктов и улучшение товарных свойств продукции, получаемой на основе нежирной белковой массы, вырабатываемой способом термокислотной коагуляции.

В работе получали структурированный белковый продукт. В качестве ингредиентов использовали: жировую основу (сметана, майонез, высокожирные сливки), вкусо-ароматические добавки (овощные и фруктовые пюре, оливки, специи, соль, лимонная кислота). В качестве жидкой основы при производстве структурированного белкового продукта также применяли термокислотную сыворотку.

В ходе исследований были разработаны варианты рецептур нового вида структурированного молочного продукта на основе нежирной белковой термокислотной массы, где в качестве жировой основы применялись: сметана, и/или сливки (25-40%-ой жирности), и/или майонез. Отработаны технологические параметры производства продукции, способы подготовки компонентов и стабилизирующих систем, в качестве которых рекомендуется применять желатин, или пищевую добавку-эмульгатор «СТЭММ»-МС.