

**ПОЛУЧЕНИЕ БЕЛКОВОГО ПРОДУКТА СПОСОБОМ ТЕРМОКИСЛОТНОЙ
КОАГУЛЯЦИИ ВОССТАНОВЛЕННОГО МОЛОКА****Скапцова Н.А.****Научный руководитель – Шингарева Т.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г.Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время в Беларуси ассортимент белковых продуктов достаточно разнообразен, и может быть разделен в зависимости от способа производства и типа получаемой белковой основы на четыре класса: белковая продукция, полученная кислотной, сычужной, термокислотной и термокальциевой коагуляцией. Интерес вызывает термокислотный способ коагуляции, обеспечивающий получение белкового продукта, отличающегося не только высоким содержанием белка, но и повышенной биологической ценностью за счёт максимального использования сывороточных белков с аминокислотным скором, близким к 100%. Наряду с натуральным молоком при производстве белковой продукции применяется также восстановленное молоко, что позволяет предприятиям расширить выпускаемый ассортимент и не зависеть от поставщиков сырья. Поэтому актуальным является исследование возможностей получения новых видов термокислотных продуктов на основе восстановленного молока.

В технологии производства термокислотных продуктов часто применяются повышенные режимы термообработки сырья. В тоже время проведение процессов пастеризации и коагуляции при температуре 85°C и выше способствует образованию большого количества пригара на поверхности теплообменного оборудования, что снижает выход продукта и повышает затраты на его санобработку. Кроме того, полученный белковый продукт зачастую имеет плотную крупинчатую консистенцию и выраженный привкус пастеризации.

Целью работы явилось получение белкового продукта из восстановленного обезжиренного молока с мягкой пластичной консистенцией, без явного привкуса пастеризации; увеличение выхода продукции с единицы сырья и снижение энергозатрат на единицу продукта.

Результаты проведенных исследований показали, что поставленной цели отвечают применение более низких температур термообработки молока (76-78°C); использование в качестве среды для восстановления сухого молока натурального обезжиренного молока до массовой доли сухих веществ 16%. Все это обусловлено в первую очередь снижением потерь сырья с пригаром, уменьшением энергетических затрат на обработку сырья, ослаблением выраженного привкуса пастеризации в продукте. Полученный белковый продукт обладает лучшими органолептическими свойствами, по сравнению с его аналогами, где использовались более высокие режимы обработки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРОГА ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ
ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА ХРАНЕНИЯ****Скляренко О.В.****Научный руководитель – Сукманов В.А., д.т.н., профессор
Донецкого национального университета экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского
г. Донецк, Украина**

Творог является одним из наиболее ценных продуктов питания и незаменим для всех возрастных групп населения. Срок годности некоторых творогов составляет 36 часов. В процессе хранения в продукте растет кислотность, укрепляется консистенция, развивается посторонняя микрофлора, что снижает его качество. Использование пастеризации молочной смеси при производстве творога негативно влияют на его пищевую ценность, увеличение