

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ ЧЕДДЕРИЗАЦИИ И ТЕРМОМЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ БЕЛКОВЫХ МАСС

О.И. Купцова, Т.И. Шингарева, О.Н. Якубенюк, О.С. Лавренчикова, М.Н. Жарикова

Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь

В последнее время большой интерес вызывают сыры с чеддеризацией сырной массы. Сущность процесса чеддеризации заключается в деминерализации параказеинового комплекса под влиянием образующейся молочной кислоты, в результате чего продукт приобретает приятный кисломолочный вкус. Кроме того, такие сыры обогащены молочнокислыми микроорганизмами, которые оказывают благоприятное воздействие на желудочно-кишечный тракт, нормализуя его деятельность.

Однако на современном этапе развития сыроделия в нашей республике производство сыров с чеддеризацией сырной массы недостаточно развито. Причинами этого служат длительный срок созревания таких сыров, трудоемкость процесса выработки, длительная чеддеризация сырной массы. В связи с этим целью настоящей работы явилось создание нового вида белкового продукта на основе термокислотной коагуляции белков молока и чеддеризации, обогащенного пробиотической микрофлорой.

Объектами исследований явились: белковая масса, полученная методом термокислотной коагуляции белковой фракции натурального обезжиренного молока, среда для чеддеризации этой массы, в качестве которой выступала сыворотка творожная, ферментированная бактериальной закваской прямого внесения *Lbc. acidophilus*.

В ходе научных исследований подобрана оптимальная среда для проведения процесса чеддеризации термокислотной белковой массы, которой является творожная сыворотка, ферментированная бактериальными заквасками прямого внесения *Lbc. acidophilus*, кислотностью 135-150°Т, при этом получается продукт с ярко выраженным кисломолочным вкусом и ароматом. Установлены оптимальные параметры чеддеризации и термомеханической обработки (плавления) чеддеризованной термокислотной белковой массы, позволяющие получить в меру связную, упруго-эластичную консистенцию продукта. Подобраны наполнители, хорошо сочетающиеся с кисломолочным вкусом чеддеризованной белковой массы, которыми являются сливки жирностью 35-38% и масло сладкосливочное, смеси компонентов: сливки с массовой долей жира 35-38% и растительное масло в соотношении 1:1; масло сладкосливочное и растительное масло в соотношении 1:1. Применение данных наполнителей в сочетании с чеддеризованными белковыми массами позволяет существенно улучшить вкусовые качества продукта.