

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА СВОЙСТВ ЗАКВАСКИ НА ОСНОВЕ МИКРОФЛОРЫ РИСОВОГО И КЕФИРНОГО ГРИБА

А.А. Алексеенко, И.Б. Гирилович, А.А. Куприец

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Работа является продолжением исследований, проводимых на кафедре по возможности использования нетрадиционной заквасочной культуры «рисовый гриб» для производства кисломолочных продуктов. Установлены: оптимальная температура сквашивания и количество вносимого рисового гриба при производстве закваски.

На следующем этапе были проведены исследования закваски на основе рисового гриба в сравнении с закваской, используемой в производстве кисломолочных продуктов.

Закваска, видовой состав которой наиболее приближен по составу микрофлоры к рисовому грибу, является естественная симбиотическая закваска кефирных грибов, поэтому в качестве базы для сравнения использовали кефирную закваску.

Характеристика качественных показателей сравниваемых заквасок представлена в таблице.

Показатели закваски	Закваска	
	на основе рисовых грибков	кефирная
Внешний вид	Сгусток плотный, ровный, молочно-белого цвета с небольшим отделением сыворотки	Сгусток ровный, плотный, без отделения сыворотки молочно-белого цвета, с отдельными пузырьками газа
Запах	Чистый кисломолочный	Чистый кисломолочный
вкус	Кисломолочный освежающий	Кисломолочный, немного острый, шиплющий
Титруемая кислотность, °Т	95	110
Содержание углекислого газа, см	1,7	4
Наличие ароматических веществ	+	+
Вязкость, с	3,7	2
Протеолитическая активность, мг % тирозина и триптофана	2,36	1,92
Дистилляционное число	1,358	1,261
Содержание спирта, %	0,59	0,77

На основании анализа данных исследований можно сделать выводы, что микрофлора закваски на основе рисового гриба обеспечивает получение сгустка, близкого по органолептическим, физико-химическим, и биохимическим показателям к сгусткам, приготовленным с использованием традиционных заквасок – кефирных грибов.