

УДК 637.146.33

ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАСТОЯ РИСОВОГО ГРИБА В КАЧЕСТВЕ ЗАКВАСКИ

А.А. Алексеенко, Е.А. Цед, Е.М. Остапук

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

В настоящее время большое внимание уделяется выпуску молочных продуктов лечебно-профилактического и антибиотического действия. Ведущая роль в этой области принадлежит кисломолочным напиткам, которые в лечебном и диетическом отношении превосходят молоко. Лечебные свойства кисломолочных продуктов зависят от количества и качества антибиотических веществ, образующихся в продукте в процессе его приготовления и во многом определяются видовым составом и активностью используемых заквасок.

Из литературных источников известно, что приготовленный в домашних условиях напиток на основе рисового гриба имеет не только приятные органолептические показатели, но и широкий фармацевтический диапазон, обладает целым рядом лечебно-профилактических свойств. В этом плане представлял интерес изучить возможность применения настоя рисового гриба в качестве закваски при производстве кисломолочных продуктов.

Для заквашивания использовали настой рисового гриба после 6-8 дней культивирования. Сырьем служило натуральное и восстановленное до стандартного содержания сухих веществ обезжиренное молоко. Подготовку сырья к сквашиванию осуществляли согласно технологической инструкции по производству жидких кисломолочных продуктов.

Результаты исследований показали, что использование в качестве закваски настоя рисового гриба обеспечивает получение сгустков, которые по органолептическим показателям и консистенции отвечают требованиям, предъявляемых к традиционным сгусткам жидких кисломолочных продуктов.

УДК 637.144

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ПОЛУЧЕНИЯ ГИДРОЛИЗАТОВ БЕЛКОВ МОЛОКА С ПОМОЩЬЮ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ ПЕПСИНА И ТРИПСИНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Т.Н. Головач^{1,2}, Н.К. Жабанос¹, В.П. Курченко²

**РУП «Институт мясо-молочной промышленности»¹,
Белорусский государственный университет²
г. Минск, Республика Беларусь**

Гидролизаты белков молока широко применяются в специализированном (для спортсменов) и клиническом (зондовом, профилактическом) питании, гипоаллергенных формулах для детского питания, в качестве пищевых добавок. В микробиологии и биотехнологии гидролизаты белков молока вносят в питательные среды для культивирования микроорганизмов.

В качестве молочного сырья для изготовления гидролизатов были подобраны концентраты сывороточных белков, характеризующиеся оптимальным