

ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНО-БЕЛКОВОГО ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ ТВОРОГА*А.А. Алексеенко, М.В. Кондратьева, О.К. Моргун*

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Известен народный рецепт «Домашнего сыра», основным сырьем для которого является творог, цельное молоко, сливочное масло, яйца. При этом творог предварительно отваривается в молоке. Полученная белковая масса отделяется от сыворотки, затем в нее вносятся сливочное масло, яйца, сода, соль. Смесь нагревается до образования однородной массы, фасуется и охлаждается.

Описанный состав и способ приготовления продукта не приемлем для использования в промышленных условиях. В то же время данный продукт обладает хорошими и оригинальными вкусовыми и консистенционными показателями, его производство позволит расширить ассортимент вырабатываемых белковых молочных продуктов.

Целью исследований являлась разработка рецептур и создание технологии белкового молочного продукта на основе творога и обезжиренного молока. Решение данной задачи позволит предприятиям молочной промышленности ритмично работать и в межсезонный период нехватки сырья.

Исследовали возможность использования для выработки молочного-белковой основы натурального и восстановленного обезжиренного молока, свежего и замороженного творога.

Полученные результаты свидетельствуют о том, что полноценным сырьем для производства молочного-белковой основы является как натуральное обезжиренное молоко и творог, так и восстановленное обезжиренное молоко, и замороженный творог. При этом степень использования сухих веществ увеличивается, если восстановленное молоко предварительно выдерживается в течение 2-3 часов. Установлено также, что для получения готового продукта с хорошими консистенционными показателями необходимо использовать творог с титруемой кислотностью не ниже 210°Т.

Установлены оптимальные режимы отваривания творога и режимы нагревания (плавления) смеси, оптимальное концентрирование солей-стабилизаторов.

На основании результатов проведенных исследований разработаны проекты нормативных документов (ТУ и ТИ) на новый продукт «Иванов сыр» на основе творога.

УДК 637.344

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНО-БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ*А.А. Алексеенко, О.К. Моргун, С.В. Исаченко*

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Жир является носителем вкуса, пластификатором, придает стабильность структуре. Снижение содержания жира в продукте изменяет его вкусовые достоинства и уменьшает энергетическую ценность. В последнее время производители молочных продуктов все больший интерес проявляют к замене молочного жира растительным. Применение растительных масел при производстве молочных продуктов позволяет высвободить молочное сырье для увеличения объемов производства, значительно снизить себестоимость, регулировать химический состав продукта, положительно влияет на питательную ценность, сообщает продукту диетические свойства, обогащая его полиненасыщенными жирными кислотами.

Целью исследования являлась разработка рецептур молочного-белкового продукта, обогащенного полиненасыщенными жирными кислотами за счет введения жиров немолочного происхождения (растительных масел) и обладающих высокими потребительскими свойствами.

В качестве растительного жира было выбрано рафинированное дезодорированное подсолнечное масло, как доступное, относительно недорогое, широко используемое и биологически полноценное сырье.

Результаты исследования показали, что замена части молочного жира (30% и 50%) на растительный не оказало влияния на физико-химические показатели продукта. При замене 70% и 100% молочного жира растительным в готовом продукте отмечается появление привкуса растительного масла, который заглушается внесением различных наполнителей (чесночная приправа, томатная паста и др.).

На основании результатов проведенных исследований разработаны проекты нормативных документов (ТУ и ТИ) на молочные-белковые продукты «Иванов сыр особый» с заменой 50% молочного жира растительным, «Иванов сыр томатный», «Иванов сыр чесночный» с заменой 100% молочного жира на растительный.