

и ортофосфаты показывают умеренную величину ионного обмена, полифосфаты оказывают более сильный обмен. Соли-плавители в различной степени оказывают влияние на вкус и запах плавленого сыра. Фактором, влияющим на выбор соли-плавителя, ее доли в приготовленной смеси, является структура сырьев, а также требуемые характеристики готового продукта. В зависимости от применяемого сырья в состав белков входит 75-80% параказеина, 5-20% казеина и 4-5% сывороточных белков. При получении плавленого сыра необходимо казеин, связанный с кальцием (параказинат), нерастворимый перевести в растворимый Na-казеинат.

В проделанной работе было исследовано влияние солей-плавителей на процесс плавления. Применяли такие соли-плавители, как натрий фосфорнокислый двухзамещенный, триполифосфат натрия, Сольва 62, Сольва 90, Сольва 120 ДИ.

Установлено, что при выработке сыра плавленого с белковой массой «Особая» лучше подходят соли-плавители триполифосфат натрия и Сольва 90. При этом отмечены высокие показатели вкуса и хорошая консистенция плавленых сыров. Установлено, что данные соли-плавители следует вносить в виде 20%-ных растворов в количестве 2,0-2,5% от массы сырья.

УДК 637.1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЕЛКОВОЙ МАССЫ «ОСОБАЯ» ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ

А.А. Авсюкевич, А.Н. Самсонова

Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь

Плавленые сыры являются сравнительно недорогим продуктом питания с достаточно высокой пищевой и биологической ценностью. Они различаются по вкусу, консистенции и химическому составу. Их технология производства позволяет удовлетворить самые разнообразные вкусы потребителей. Как правило вырабатываются на основе твердых сычужных сыров.

В работе исследована возможность замены твердых сыров, творога на массу белковую «Особая» от 20 до 100% при производстве плавленого сыра. Контрольными сырами служили плавленый сыр «Кисломолочный» и «Радужный». В новом виде плавленого сыра с применением белковой массы «Особая» проведены исследования по замене сливочного масла на растительное и маргарин.

В полученных образцах определены физико-химические и органолептические показатели и их изменения при хранении.

Установлено, что при производстве плавленого сыра целесообразно использовать белковую массу «Особая».