

УДК 637.1

**ПРИМЕНЕНИЕ ВОССТАНОВЛЕННОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО  
МОЛОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ  
НА ОСНОВЕ ТЕРМОКИСЛОТНОЙ КООГУЛЯЦИИ**

**Е.В. Ефимова, Ю.Е. Карбанович**

**Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь**

На предприятиях молочной промышленности республики при производстве новых видов молочных продуктов наряду с кислотной коагуляцией белков молока все шире применяется и термокислотная, основанная на действии одновременно двух факторов – кислотного и температурного. Получаемый таким способом молочный белок имеет ряд преимуществ по сравнению с белком, полученным кислотным способом (творог). Во-первых, он не кислый, что находит спрос у потребителя; во-вторых, при его получении не требуется применение заквасок, а в качестве коагулянта можно использовать кислую сыворотку; в-третьих, технологический процесс его получения намного короче и требует меньших материальных затрат. Однако предприятия молочной промышленности испытывают значительные трудности с натуральным сырьем особенно в осенне-зимний период в связи с сезонностью его поступления. Одним из способов решения проблемы дефицита натурального сырья может быть применение сухого обезжиренного молока при производстве молочных белковых продуктов.

Целью исследований явилось изучение возможности использования сухого восстановленного молока при производстве белковых молочных продуктов, полученных на основе термокислотной коагуляции белков молока.

В качестве кислотного коагулянта белков молока применяли творожную сыворотку кислотностью 50-85°Т. Кроме того, в эксперименте варьировали такими факторами, как доза коагулянта, температурный режим термокислотной коагуляции, массовая доля сухих веществ восстановленного обезжиренного молока.

Изучено влияние вышеперечисленных факторов на физико-химические, реологические и органолептические показатели белкового продукта. Установлены оптимальные параметры термокислотной коагуляции применительно к восстановленному обезжиренному молоку. Массовую долю сухих веществ при применении сухого обезжиренного молока экономически оправдано повышать до 15% сухих веществ без ухудшения качества получаемой продукции. Последняя может быть использована как основа для производства ряда молочных белковых продуктов с растительными наполнителями, специями, животными и растительными жирами.