

ОСОБЕННОСТИ ТЕРМОКИСЛОТНОЙ КОАГУЛЯЦИИ БЕЛКОВ ВОССТАНОВЛЕННОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА

Шингарева Т.И., Ефимова Е.В., Карбанович Ю.Е.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

На кафедре технологии молока и молочных продуктов в течение ряда лет ведется работа по совершенствованию технологии молочных продуктов из натурального молока путем термокислотной коагуляции, в том числе и обезжиренного. Разработано несколько новых видов белковых молочных продуктов. Однако предприятия молочной промышленности испытывают значительные трудности с 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.

Нами проведены исследования по возможности использования сухого восстановленного молока при производстве белковых молочных продуктов, полученных за счет термокислотной коагуляции белков молока.

Исследованы различные виды сыворотки-коагулянта, включая подсырную сыворотку, сквашенную культурами термофильных молочнокислых палочек до кислотности 85-150°Т, а также творожную 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.

Установлены оптимальные параметры термокислотной коагуляции восстановленного обезжиренного молока. При этом они имеют некоторое отличие от полученных ранее, применительно к натуральному обезжиренному молоку. Массовую долю сухих веществ при восстановлении 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.
