

## ПРИМЕНЕНИЕ ЧЕДДЕРИЗАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКИХ СЫРОВ

Шингарева Т.И., Крыжановская Е.А., Купцова О.И.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь

В молочной промышленности актуальной задачей является увеличение объемов и ассортимента мягких сыров. Одним из способов реализации данной задачи является производство продукции на основе термокислотной коагуляции белков молока. Однако традиционные сыры с термокислотным свертыванием обладают меньшей биологической ценностью. В этих сырах практически отсутствует молочнокислая микрофлора, у них не происходит ферментативных изменений сырной массы, они не обогащаются продуктами гидролиза: пептидами, аминокислотами, свободными жирными кислотами и др. В то же время производство сыров с чеддеризацией сырной массы позволяет решить эту проблему.

В работе представляло интерес изучить возможность применения чеддеризации белковой массы, полученной на основе термокислотной коагуляции белков обезжиренного молока под действием высокой температуры и творожной сыворотки, с целью производства нового вида мягкого сыра. При этом параметры получения белковой массы были отработаны нами ранее.

Изучена возможность использования для проведения процесса чеддеризации заквасок термофильных молочнокислых микроорганизмов отечественного и импортного производства, предназначенных для непосредственного внесения и полученных трехпересадочным способом.

При этом было установлено, что используемые закваски заметных различий в процессе чеддеризации не внесли. Существенным является на каком этапе вносится данная микрофлора: в белковую массу после отделения сыворотки или с частичным ее отделением.

В результате проведенных исследований установлены оптимальные дозы и стадии внесения заквасочной микрофлоры, температурные режимы и продолжительность чеддеризации, позволяющие получить продукт с хорошо выраженным кисломолочным вкусом, в который затем вносятся молочные жиры и др. наполнители.