

637.532

ВОЗМОЖНОСТЬ ОБОГАЩЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНЫМ БЕЛКОМ

Т.И. Шингарева, О.Н. Макасева, Ю.В. Кривецкий, В.В. Шинкаревич

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

В последние годы в нашей республике отмечается устойчивое снижение объемов заготовок молока. Поэтому с целью повышения выхода продукции с единицы молочного сырья разрабатываются технологии по применению наряду с молочным белком и растительного белка, в частности, сои. Кроме того, ведутся исследования по применению помимо сои в производстве новых видов молочных продуктов также люпина. В ранее проведенных нами исследованиях была установлена возможность применения семян люпина при производстве мягкого сыра, полученного на основе термокислотной коагуляции белков молока, и определены два возможных способа их внесения.

Целью настоящей работы явилось отработать оптимальные параметры подготовки семян люпина и способы внесения при производстве сыра, позволяющие получить продукт с высокими вкусовыми показателями и обеспечить максимальный переход растительных белков в сыр.

Для улучшения вкусовых показателей люпина – снижения горечи и привкуса бобов, последние замачивали в кислой сыворотке, растворе соды и воде. А для того, чтобы последним придать ореховый привкус семенам люпина, прошедшим замачивание, подвергали термической обработке.

В результате было установлено, что лучше удаляется посторонний привкус, не сочетающийся с белковой основой, если семена люпина замачивать в кислой сыворотке. Кроме того, установлен оптимальный режим термической обработки люпина.

Проведенный на данном этапе исследований сравнительный анализ способов внесения люпина при производстве мягкого сыра позволил установить, что лучше отвечает поставленной цели внесение измельченных семян люпина непосредственно в сырную основу. Оптимальной концентрацией внесения порошка люпина в белковую основу, полученную на основе термокислотной коагуляции молока, является 5%. Кроме того, в ходе работы было установлено, что значительно улучшают вкусовые показатели продукта добавление соли и сухих специй словенской фирмы «Этол».