

Как видно из результатов проведенных исследований, при одинаковой кислотности молока, по показателям свертываемости второй вариант не хуже первого варианта. Следовательно, возможна замена хлористого кальция химического происхождения на натуральный продукт, полученный из молочной сыворотки.

УДК 637.344.8

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ЗАМЕНЫ МОЛОЧНОГО ЖИРА РАСТИТЕЛЬНОМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Г.В. Герасенко, О.И. Бокитько

Могилевский государственный технологический институт

г.Могилев, Республика Беларусь

В последнее десятилетие значительно возросло применение растительных масел и жиров в пищевой промышленности. Неблагоприятная ситуация, сложившаяся в молочной промышленности, связанная с проблемой снижения объемов поступающего на переработку молочного сырья, увеличением закупочной стоимости, и также рядом других объективных факторов, обусловила необходимость более широкого вовлечения в производство продуктов питания нетрадиционных источников сырья.

Следует отметить особую роль жиров в питании, их влияние на здоровье человека. Применение растительных жиров при производстве молочных продуктов ведется с целью коррекции негативных свойств молочного жира, таких как высокое содержание в нем холестерина, дефицит полиненасыщенных жирных кислот. Кроме того, растительные жиры являются не только источником энергии, но и обладают лечебными и лечебно-профилактическими свойствами: способствуют синтезу в организме арахидоновой кислоты, изменяют уровень холестерина в крови и активизируют метаболические процессы.

Применение растительного сырья повышенной биологической ценности в рецептурах молочных продуктов позволяет получить композиции, характеризующиеся улучшенным витаминным, минеральным, углеводным и аминокислотным составом.

Принимая во внимание все вышесказанное, а также с целью расширения ассортимента диетических продуктов, была проведена исследовательская работа по изучению возможности использования растительного масла при производстве сыра и йогурта. В результате проведенных исследований установлено:

- при производстве сыра добавление растительного масла в смесь снижает степень отделения сыворотки, а внесение растительного масла непосредственно перед кальциацией смеси увеличивает выход жира в сыворотку;
- при производстве йогурта среда, состоящая из восстановленного обезжиренного молока и растительного масла, является более благоприятной для развития заквасочных микроорганизмов, чем восстановленное цельное молоко;
- внесение растительного масла при производстве йогурта ведет к увеличению степени отделения сыворотки;
- внесение растительного масла перед процессом набухания при подготовке восстановленного обезжиренного молока обуславливает лучшие физико-химические, органолептические показатели продукта.