

УДК 637.532

ОТРАБОТКА СПОСОБА ПОСОЛКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКИХ СЫРОВ**О.К. Михявец, А.А. Шебуньева, Е.А. Давыдова****Могилевский государственный технологический институт****г. Могилев, Республика Беларусь**

При производстве мягких сыров способом термокислотного свертывания белков молока применяют такие способы посолки, как сухой солью (адыгейский), посолку сырного сгустка в ванне (свицанок). Однако, посолка сыра сухой солью имеет существенный недостаток - не обеспечивает равномерного распределения соли по всей массе сырной головки, что приводит к ухудшению качества сыра по органолептическим показателям. Кроме того, данный способ посолки требует значительных затрат ручного труда. Второй способ менее трудоемок и позволяет обеспечить равномерное распределение соли по всей массе сыра. Однако его применение при производстве такого сыра, как адыгейский с массовой долей жира 45% в сухом веществе приводит к излишнему отходу жира в сыворотку, а следовательно, к получению продукта нестандартного по физико-химическим показателям. Поэтому этот способ посолки сыра нашел свое применение при производстве менее жирных сыров способом термокислотной коагуляции белков молока, вырабатываемых из нежирного вторичного сырья (узбекский, летний, свицанок).

Целью работы явилось исследовать возможность посолки полученного сырного сгустка в ванне после предварительного удаления сыворотки (70-75%) при выработке мягкого сыра с массовой долей жира в сухом веществе 40%.

Исследовали такие факторы как количество вносимой соли, продолжительность и температура выдержки сырного сгустка с солью, а также режимы предварительной обработки молока и установили их влияние на физико-химические, органолептические показатели, влагоудерживающую способность сыра, степень использования сухих веществ молока и жира.

В результате проведения работы отработан способ посолки сыра, позволяющий получить качественный продукт с минимальными потерями сырья с сывороткой.

УДК 637.146

ВЛИЯНИЕ СОСТАВА СРЕДЫ НА МИКРОФЛОРУ ЗАКВАСОК**О.И. Боквицько, Т.И. Шнигарева****Могилевский государственный технологический институт****г. Могилев, Республика Беларусь**

В последние годы большое внимание уделяется обеспечению населения полноценными продуктами питания. В решении этой проблемы важное значение придают молочным продуктам, среди них особую ценность представляют кисломолочные.