

УДК 637.13.352

## ПУТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЛОКА ПОСЛЕ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ

Е.А.Ладеева, Т.М.Ганеева

Могилёвский государственный технологический институт

Могилёв, Республика Беларусь

Одним из способов первичной обработки молока является пастеризация его после дойки. В настоящее время молоко, подвергнутое в хозяйствах термической обработке, принимают на молочные заводы как молоко второго сорта и направляют на сепарирование с последующей переработкой сливок на масло и обезжиренного молока на кормовые цели.

В данной работе изучалась возможность использования термообработанного в хозяйствах молока на пищевые цели.

Для проведения эксперимента сырое молоко пастеризовали при температуре  $(98 \pm 1)^{\circ}\text{C}$  с выдержкой 5 минут, охлаждали до температуры  $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ , хранили в течение 24 часов, а затем направляли на выработку такого молочного продукта, как мягкий сыр, с использованием термокислотной коагуляции белков молока.

Для выработки мягкого сыра была выбрана технология производства адыгейского сыра, так как в его производстве при коагуляции белков молока достигается наиболее полное использование белковых фракций молока за счет совместной коагуляции казеина и сывороточных белков. Кроме того, повторная высокотемпературная обработка молока обеспечивает высокую эффективность пастеризации и гарантирует получение доброкачественного в санитарно-гигиеническом отношении готового продукта. В качестве контроля проводили выработку адыгейского сыра в соответствии с действующей технологической инструкцией.

В ходе работы проводили сравнительные исследования режимов технологического процесса производства мягкого сыра и определяли органолептические, физико-химические и микробиологические показатели опытного и контрольного образцов сыров.

Установлено, что двукратная высокотемпературная обработка молока приводит к снижению интенсивности выделения сыворотки из сгустков, повышается влажность готового продукта и увеличивает его выход.

Определено, что мягкий сыр, выработанный из молока, дважды подвергнутого термической обработке, не уступает по качеству контрольному сыру и имеет светло-кремовый цвет, характерный приятный вкус и выраженный запах пастеризации, нежную консистенцию.

Проведение первичной термической обработки молока можно осуществить непосредственно в хозяйствах, что увеличит сроки хранения молока и снизит транспортные расходы за счет сокращения кратности доставки сырья на предприятия молочной промышленности для производства сыра.