

УДК 637.532

ОТРАБОТКА СПОСОБА ПОСОЛКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКИХ СЫРОВ**О.К. Михновец, А.А. Шебушева, 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 (свитанок). 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, свитанок).

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. Бокитько, Т.И. Шингарева****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 придается молочным продуктам, среди них особую ценность представляют кисломолочные.

Кисломолочные продукты существенно отличаются от молока, как по химическому составу, так и по содержанию микрофлоры. В результате сквашивания в молоке снижается содержание лактозы, повышается количество ряда биологически ценных веществ - свободных аминокислот, ароматических соединений, улексиды, летучих жирных кислот, антибиотических веществ. Кисломолочные продукты характеризуются легкой перевариваемостью. Они содержат также большое количество живых клеток микроорганизмов. Наличие молочнокислых бактерий определяет способность этих продуктов подавлять нежелательную микрофлору кишечника.

На жизнедеятельность микроорганизмов закваски оказывает существенное влияние состав среды. Поэтому целью работы явилось исследование влияния состава среды на развитие заквасочной микрофлоры. Исследуемой средой являлось:

- неосветленная творожная сыворотка (смесь 1);
- смесь, состоящая из неосветленной творожной сыворотки и сухого обезжиренного молока (смесь 2);
- смесь из предварительно раскисленной неосветленной творожной сыворотки и концентрата восстановленного обезжиренного молока (смесь 3);
- смесь неосветленной творожной сыворотки и концентрата восстановленного обезжиренного молока (смесь 4);

В работе в качестве заквасочной микрофлоры применяли закваску для йогурта и кефира

В ходе исследований установлено, что, смесь (1) оказалась не достаточно приемлемой для развития исследуемых микроорганизмов.

Смесь (2) только при небольшой кислотности сыворотки является благоприятной для роста и развития микроорганизмов йогуртовой и кефирной заквасок.

В смеси (3) наблюдалось значительное увеличение продолжительности сквашивания продукта, а также заметное ухудшение вкуса и аромата.

Хорошие результаты были получены при развитии микроорганизмов заквасок для йогурта и кефира в смеси (4). В дальнейшей работе планируется установить оптимальные соотношения сыворотки различной кислотности и концентрата восстановленного обезжиренного молока.

УДК. 637.664.5

КОМБИНИРОВАНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ МОЛОЧНОГО И ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ С ЦЕЛЬЮ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИИ НОВЫХ ВИДОВ ВЗБИВНЫХ ПРОДУКТОВ

Т.Н. Маслова, А.Ю. Просекос

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности

г. Кемерово, Россия

Нами была разработана технология новых видов молочных десертов на основе цельного молока, сливочного масла, сухого обезжиренного молока, модифицированного крахмала и стабилизационной системы шерекс. С целью повышения пищевой ценности готовых продуктов использовали поре и подварку из плодов шиповника.