

Продукты с добавлением фруктовых и плодово-ягодных наполнителей пользуются большим спросом, так как внесение этих наполнителей не только улучшает вкус и запах молочных продуктов, обуславливает цвет, но и, благодаря содержанию в них витаминов, повышает их биологическую ценность.

По органолептическим и физико-химическим показателям, в качестве фруктового наполнителя для производства молочного продукта на основе кисломолочного концентрата было выбрано повидло яблочное. Результаты проведенных исследований позволили разработать рецептуру и отработать технологию десерта "Неженка".

Разработанный, с использованием местного недорогого наполнителя, десерт "Неженка" имеет приятный специфический вкус и цвет. Использование повидла яблочного повышает содержание в продукте витаминов и, что не мало важно для Беларуси, обогащает молочный продукт пектиновыми веществами.

УДК 637.532

## **ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛЮПИНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКОГО СЫРА**

**Шингарева Т.И., Макасева О.Н., Калб О.Н., Кривецкий Ю.В.**

**Могилевский технологический институт, Беларусь**

В настоящий период в республике Беларусь достаточно остро стоит проблема нехватки сырья для производства продуктов питания, в том числе и молочных.

Одним из путей сокращения сырьевого дефицита и одновременно улучшения биологической ценности молочных продуктов является более полное использование всех составных частей молока, а также применение других видов продуктов белка - концентратов, изолятов соевых бобов.

Имеются сведения, что помимо сои для пищевых целей нашли применение семена люпина, которые также очень богаты белком и, что не мало важно, люпин хорошо растет в нашей республике. Поэтому использование люпина в молочной промышленности с целью обогащения молочных продуктов растительным белком является актуальным.

Целью работы явилось изучить возможность использования семян люпина при производстве мягкого сыра, основанного на термокислотной коагуляции белков молока, типа адыгейского.

Для этого изучались различные способы подготовки семян люпина сорта "Мирта Н" и "ПШ" для использования совместно с молочным сырьем.

Установлена возможность двух способов использования семян люпина при производстве мягкого сыра: путем внесения измельченных семян после соответствующей предварительной обработки последних, непосредственно в измельченное сырное тесто одновременно с посолкой сыра или использование люпина в качестве основы коагулянта молока при термокислотной коагуляции.