

свойства и состав восстановленного продукта и это несомненно оказывает влияние на характер развития микроорганизмов при выработке кисломолочных продуктов.

Цель наших исследований - изучить свойства восстановленных молочных смесей с различной концентрацией СВ и особенности развития в них микроорганизмов.

Восстанавливали сухое обезжиренное молоко до концентрации СВ от 8,5 до 22,5%, с интервалом 2,5%.

Установлено, что с увеличением массовой доли СВ в восстановленной смеси пропорционально увеличивается титруемая кислотность, плотность, вязкость. Активная кислотность при этом понижается пропорционально увеличению массовой доли СВ и титруемой кислотности.

Восстановленные молочные смеси пастеризовали, охлаждали и вносили закваску приготовленную с использованием мезофильных и термофильных молочнокислых организмов.

Полученные результаты свидетельствуют:

- о достаточной кислотообразующей способности мезофильных молочнокислых микроорганизмов в среде с повышенным содержанием СВ, но о недостаточной их способности к структурообразованию в среде с содержанием СВ выше 17,5%;

- о высокой способности термофильных молочнокислых микроорганизмов к кислото- и структурообразованию в среде с повышенным содержанием СВ.

УДК 637.146.33

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЗАКВАСОЧНОЙ МИКРОФЛОРЫ

Алексеевко А.А., Шингарева Т.И., Шуляк Т.Л.

Могилевский технологический институт, Беларусь

На кафедре "Технология молока и молочных продуктов" уже ряд лет изучаются биохимические свойства молочного гриба, культивируемого в климатической зоне Восточной Сибири России.

Известно, что качество готовых ферментированных молочных продуктов в большой степени определяется свойствами используемой заквасочной микрофлоры. Важнейшими свойствами микроорганизмов закваски для производства кисломолочных напитков являются их активность - способность быстро развиваться, повышать кислотность, образовывать сгусток, продуцировать ароматические вещества.

Перечисленные свойства определяются некоторыми технологическими факторами развития заквасочной микрофлоры.

В работе изучено влияние температуры сквашивания и количества вносимых грибов на качественные показатели закваски.

Установлено, что в диапазоне исследованных температур (20-35)°С наиболее плотный сгусток образуется при температуре 35°С, наименее плотный при температуре сквашивания 20°С. Отмечено изменение цвета, прозрачности и количества сыворотки в зависимости от температуры сквашивания. Определено влияние температуры сквашивания на наличие ароматобразующих веществ, содержание углекислого газа, вязкость полученных сгустков.

В ходе исследований установлено, что качество закваски зависит от соотношения сырья (молока) и молочного гриба, взятого для заквашивания: с увеличением количества молока, приходящегося на одну часть молочного гриба уменьшается титруемая кислотность закваски, вязкость, наличие в ней углекислоты. При этом общее количество ароматических веществ в закваске увеличивается до определенного соотношения сырья и молочного гриба. С дальнейшим увеличением количества молока, приходящегося на одну часть молочного гриба, отмечается снижение содержания ароматических веществ в готовой закваске.

Установлена параболическая зависимость между количеством вносимых в сырье молочного гриба и содержанием ароматических веществ в закваске.

УДК 642. 5 (1-21)

ИЗУЧЕНИЕ ОПЫТА ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Сидорова О.В.

Могилевский технологический институт, Беларусь

Изучены материалы литературных источников, практика работы предприятий школьного питания города Могилева с целью анализа состояния школьного питания, выявления основных проблем, обобщения положительного отечественного и зарубежного опыта в области организации питания учащихся и выработки полезных рекомендаций по этим вопросам.

Дети школьного возраста для укрепления здоровья, для нормального физического и умственного развития, для повышения их работоспособности особенно нуждаются в регулярном питании. Большую роль в решении этих задач играет правильная организация горячего питания школьников на основе новейших достижений науки о рациональном питании.

В последние годы падает количество питающихся детей, стоимость питания возрастает на фоне снижения калорийности получаемой пищи. Установлено, что в Могилеве количество школьников, получающих в школьной столовой горячее питание (завтраки и обеды), находится на крайне низком уровне: 9,4 %. В то же время только 11,6 % учащихся высокую стоимость питания назвали причиной отказа от посещения школьной столовой и получения горячего питания.

Значимыми факторами в организации питания школьников, в частности, повышении уровня питающихся детей в школьных столовых, являются: