

УДК 637.12.6.128

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИНГИБИРУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ В МОЛОКЕ**

Т.Л. Шулик, Т.И. Шингарева

Могилевский технологический институт, Беларусь

Присутствующие в молоке ингибирующие вещества (антибиотики, перекись водорода, формалин и другие) ухудшают санитарное качество и технологические свойства молока. В связи с этим молочные заводы контролируют молоко на наличие ингибирующих веществ по разработанным для промышленности методам. Эти методы основаны на восстановлении или изменении окраски индикатора, внесенного в молоко, при развитии в нем чувствительных к ингибирующим веществам микроорганизмов. В качестве тест-культуры применяют *Str. salivarius subsp. thermophilus*, а в качестве индикаторов – метиленовый голубой или резазурин. Недостатками этих методов является их длительность (около 2,5 - 3 часов) и невозможность количественного определения ингибирующих веществ в молоке.

Цель работы – совершенствование редукционного метода определения в молоке ингибирующих веществ с индикатором резазурином. В работе использовали восстановленное обезжиренное молоко, не содержащее ингибирующие вещества. В молоко вносили антибиотики в различных концентрациях. Растворы антибиотиков готовили на стерильной дистиллированной воде. На основе подбора концентраций резазурина и тест-культуры *Str. salivarius subsp. thermophilus* разработан ускоренный метод определения в молоке ингибирующих веществ с индикатором резазурином. Разработанный метод позволяет сократить в 2 раза продолжительность определения ингибирующих веществ в молоке по сравнению со стандартным методом.

Разработана цветовая шкала для количественного определения в молоке антибиотиков пенициллина и стрептомицина.

УДК 637.146.33

**ЗАКВАСКА ДЛЯ ТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ**

Т.Л. Шуляк\*, В.Г. Юкало\*\*

\*Могилевский технологический институт, Беларусь

\*\*Тернопольский государственный технический университет, Украина

Качество сычужных сыров во многом зависит от применяемой бактериальной закваски. Поэтому одним из актуальных вопросов современного сыроделия является поиск новых заквасочных культур, обладающих производственно-ценными свойствами, составление из них заквасок и