

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОССТАНОВЛЕННОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКОГО СЫРА

ШУБИЧ П., ЯКУШЕВА С.

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Сыр - один из самых питательных продуктов. В его состав входят все необходимые человеку вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные соли, - причем эти элементы в составе сыра усваиваются организмом почти полностью.

В настоящее время следует увеличивать объем производства мягких сыров, которые пользуются большим спросом у населения, и при этом процессе их производства менее трудоемок, не требует большого количества производственных площадей (солильных бассейнов, камер созревания).

В связи с сезонностью молочного производства большое значение имеет использование при производстве мягких сыров восстановленного молока в частности применение.

В проведенной работе было исследована возможность использования восстановленного обезжиренного молока в производстве мягкого сыра. Исследования проводились на примере адыгейского сыра, при производстве которого коагуляция молочного белка осуществляется термокислотным способом. С этой целью в состав нормализованной смеси вносили восстановленное обезжиренное молоко. При этом восстановление обезжиренного молока осуществлялось согласно действующего стандарта, но концентрация сухих веществ сухого обезжиренного молока в восстановленной смеси варьировалась и составляла 8,1% и 16,2% соответственно.

В полученных образцах сыра исследовались массовая доля влаги, жира в ступке и сыре. Кроме того определялась степень использования сухих веществ молока, а также органолептические показатели продукта в процессе нормативного срока хранения.

Установлено, что при производстве сыра типа адыгейского возможно применение восстановленного обезжиренного молока.