

УДК 637.16

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЫРЬЯ И ЗРЕЛЫХ СЫРОВ СЫРЗАВОДОВ МОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ

Каспарова Ж.И., Ковалева Т.А.

Могилевский технологический институт, Беларусь

Продукты питания, произведенные на предприятиях Могилевской области, наиболее пострадавшей в результате аварии на Чернобыльской АЭС, нуждаются в повышенном контроле. Исходя из этого исследовано молоко, поступающее на сырзаводы Могилевской области, на пригодность для производства сыра, а также для установления степени перехода тяжелых металлов из молока в сыр.

Установлено, что только 30...32% молока, производимого в зоне сыродельных заводов области, можно использовать для выработки сыров.

Санитарно-гигиенические показатели молока (содержание меди, цинка, свинца, кадмия, мышьяка, ртути), поступающего на сырзаводы области, очень близки или ниже предельно допустимых уровней.

При определении содержания токсичных элементов и в молоке, и в сыре использовали атомно-абсорбционный и атомно-спектральный анализы. Установлено, что последний имеет следующие преимущества: продолжительность выполнения анализа - 2сут. против - 7; в одной пробе одновременно можно определить содержание всех шести контролируемых элементов.

УДК 637.146

НАПИТОК НА ОСНОВЕ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ

Бокитько О.И., Шиягарева Т.И.

Могилевский технологический институт, Беларусь

В настоящее время из-за уменьшения качества заготавливаемого молока и резкого возрастания его стоимости особенно актуальна проблема рационального использования вторичного сырья.

Значительная часть перерабатываемого вторичного молочного сырья используется не на пищевые цели. Поэтому более полное вовлечение его в сферу производства продуктов питания является важной задачей, стоящей перед промышленностью и наукой.

В последние годы уделяется все большее внимание технологии восстановленного молока. Это связано с необходимостью обеспечить в течение круглого года население молоком и молочными продуктами. Актуальным также является обеспечение населения полноценными, с точки зрения пищевой и биологической ценности, молочными продуктами, в том числе и кисломолочными.

Целью работы являлось создание нового конкурентно способного кисломолочного напитка на основе неосветленной молочной сыворотки и концентрата восстановленного обезжиренного молока с использованием закваски для йогурта. Объектами исследований явились концентрат сухого обезжиренного молока с содержанием СОМО 24 и 16%; неосветленная молочная сыворотка кислотностью (50-100)°Т с шагом 10°Т; смесь, включающая в своем составе сыворотку и концентрат восстановленного обезжиренного молока в различных соотношениях; кисломолочный напиток.

В работе изучались физико-химические показатели смеси и готового продукта. Помимо этого в исследуемых кисломолочных сгустках определялись органолептические показатели, вязкость и синергетические свойства напитков.

В результате проведенных исследований установлены соотношения концентрата восстановленного обезжиренного молока и неосветленной молочной сыворотки, оптимальные с точки зрения реологических и органолептических показателей готового продукта. На основе результатов проделанной работы разработан регламент нового вида кисломолочного напитка "Гармония".

УДК 637.143.6

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ВОССТАНОВЛЕННОГО МОЛОКА

Алексеевко А.А., Шингарева Т.И., Гляков Д.Г.

Могилевский технологический институт, Беларусь

На основе восстановленного молока и сливок вырабатывают такие традиционные виды молочной продукции, как молоко, сливки, сгущенное молоко, масло, а также сыры, кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия.

По пищевой и биологической ценности, по усвояемости основных компонентов, восстановленное молоко не отличается от натурального. Органолептические показатели восстановленных продуктов и продуктов, приготовленных из натурального молока идентичны.

На основании проведенных исследований была разработана рецептура и технология кисломолочного концентрата из сухого молока распылительной сушки. Благодаря выраженному вкусу и аромату, плотной, однородной консистенции, полученный кисломолочный концентрат может служить основой для выработки широкого ассортимента молочных продуктов.