

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

О.П. КРАВЦОВА, Н.Н. СЕЛЕЗНЕВА, Н.П. КАЦЕР

Могилевский технологический институт

Могилев, Республика Беларусь

Реологические свойства пищевых продуктов определяют органолептически их консистенцию.

На реологические свойства пищевых продуктов оказывает влияние химический состав и технологические факторы, характер и степень влияния которых зависит от вида и исходных свойств самого продукта.

Консистенцию белковых продуктов в большой степени определяет соотношение свободной и связанной влаги. Количество связанной влаги в молочных продуктах, при производстве которых используют водосвязывающие вещества - стабилизаторы, зависит от технологических условий проведения процессов.

В работе изучали изменение структурно-механических свойств продукта в процессе производства в зависимости от различных факторов с целью установления оптимальных рецептур и технологических параметров процессов производства нового молочного продукта.

Основной характеристикой структурно-механических свойств дисперсных систем, к которым можно отнести кисломолочные продукты, считают зависимость эффективной вязкости от напряжения или скорости сдвига, так как эффективная вязкость является итоговой характеристикой, описывающей равновесное состояние между процессами восстановления и разрушения структуры в установившемся потоке. Структурно-механические характеристики снимали на ротационном вискозиметре Реотест-2.

Установлено, что состав и некоторые технологические параметры оказывают значительное влияние на структурно-механические показатели готового продукта и определяют его консистенцию, что согласуется с органолептической оценкой полученного продукта.