

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.

Продукты с добавлением фруктовых и плодово-ягодных наполнителей пользуются большим спросом, так как внесение этих наполнителей не только улучшает вкус и запах молочных продуктов, обуславливает цвет, но и, благодаря содержанию в них витаминов, повышает их биологическую ценность.

По органолептическим и физико-химическим показателям, в качестве фруктового наполнителя для производства молочного продукта на основе кисломолочного концентрата было выбрано повидло яблочное. Результаты проведенных исследований позволили разработать рецептуру и отработать технологию десерта "Неженка".

Разработанный, с использованием местного недорогого наполнителя, десерт "Неженка" имеет приятный специфический вкус и цвет. Использование повидла яблочного повышает содержание в продукте витаминов и, что не мало важно для Беларуси, обогащает молочный продукт пектиновыми веществами.

УДК 637.532

ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛЮПИНА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКОГО СЫРА

Шингарева Т.И., Макасева О.Н., Калб О.Н., Кривецкий Ю.В.

Могилевский технологический институт, Беларусь

В настоящий период в республике Беларусь достаточно остро стоит проблема нехватки сырья для производства продуктов питания, в том числе и молочных.

Одним из путей сокращения сырьевого дефицита и одновременно улучшения биологической ценности молочных продуктов является более полное использование всех составных частей молока, а также применение других видов продуктов белка - концентратов, изолятов соевых бобов.

Имеются сведения, что помимо сои для пищевых целей нашли применение семена люпина, которые также очень богаты белком и, что не мало важно, люпин хорошо растет в нашей республике. Поэтому использование люпина в молочной промышленности с целью обогащения молочных продуктов растительным белком является актуальным.

Целью работы явилось изучить возможность использования семян люпина при производстве мягкого сыра, основанного на термокислотной коагуляции белков молока, типа адыгейского.

Для этого изучались различные способы подготовки семян люпина сорта "Мирта Н" и "ПШ" для использования совместно с молочным сырьем.

Установлена возможность двух способов использования семян люпина при производстве мягкого сыра: путем внесения измельченных семян после соответствующей предварительной обработки последних, непосредственно в измельченное сырное тесто одновременно с посолкой сыра или использование люпина в качестве основы коагулянта молока при термокислотной коагуляции.