

УДК 637.532

ИЗУЧЕНИЕ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА КАЧЕСТВО МЯГКОГО СЫРА

Е.А. Давылова, Т.И. Шингарева

Могилевский технологический институт, Беларусь

В последнее время, в результате сложной экономической ситуации в Республике Беларусь, производство молока резко сократилось и не покрывает внутренние потребности. Поэтому перед молочной промышленностью стоит задача разработки и внедрения новых ресурсосберегающих технологий, позволяющих увеличить выпуск продукции из единицы молочного сырья и обеспечивающих наиболее полное использование всех его составных частей.

Одним из путей решения этой задачи является увеличение выпуска мягких сыров. По содержанию основных частей молока сыры этой группы являются важнейшими белково-кальциевыми концентратами, отличающимися высокой питательной и биологической ценностью.

Большинство мягких сыров вырабатывается методом ферментативного или кислотного свертывания белков молока. При этом осаждаются только казеиновый комплекс, а сывороточные белки не коагулируют и переходят в сыворотку. Для наиболее полного использования белковой фракции молока возможно применение способа совместной коагуляции казеина и сывороточных белков, так называемого, термокислотного способа свертывания.

Выработка мягких сыров этим способом имеет значительные преимущества. Однако, в Республике Беларусь с применением термокислотной коагуляции вырабатывается незначительный ассортимент сыров ("Адыгейский", "Приднестровский"), поэтому дальнейшее развитие в сыроделии данного направления является актуальным.

Целью работы является разработка ресурсосберегающей технологии производства мягких сыров с термокислотной коагуляцией белков молока

В ходе проведенных исследований было установлено, что наибольшее влияние на качество мягкого сыра и его выход оказывают такие факторы, как доза и кислотность коагулянта, температура смеси в момент коагуляции и продолжительность выдержки сгустка с сывороткой при этой температуре.

Задачами исследований данной работы явилось изучение влияния вышеперечисленных факторов на качество мягких сыров и разработка технологических режимов, позволяющих получать максимальный выход сыра из единицы сырья.

Проведенные исследования позволили разработать способ производства мягкого сыра, основанного на термокислотной коагуляции белков молока, который позволит вырабатывать конкурентоспособный продукт на действующем оборудовании без дополнительных материальных затрат.