

ИССЛЕДОВАНИЕ СТЕПЕНИ ДЕСТРУКЦИИ ЖЕЛАТИНА**З.В.Василенко, Л.М.Якшуревич, К.К.Гуляев****Могилевский технологический институт**

Известно, что деструкция желатина при гидротермической обработке негативно сказывается на его технологических свойствах (структурообразовании, температуре плавления).

В работе была поставлена задача определить температурные параметры при которых начинается деструкция желатина и когда она достигает максимума. Традиционные способы деструкции довольно продолжительны, сложны в аппаратном оформлении. Нами определялась степень деструкции путем отслеживания изменения значений рН растворов желатина.

В результате проведенных исследований установлено, что деструкция пищевого желатина марки П-11, при гидротермической обработке начинается при 40° С, максимума она достигает при кипячении растворов желатина. Причем, чем длительнее время гидротермической обработки, тем степень деструкции больше. Изменение рН среды, как в кислую (с помощью молочной кислоты), так и в щелочную (с помощью пищевой соды) стороны ведет к дополнительной деструкции желатина.

Раствор желатина, подвергшийся максимальной степени деструкции, подвергли микробиологическому анализу. Его исследовали на наличие желатинразжижающих микроорганизмов, общую бактериальную обсемененность и динамику развития микрофлоры в ходе хранения. Результаты проведенных исследований указывают на микробиологическую стабильность исследуемого раствора желатина.

СПОСОБ ОСАЖДЕНИЯ БЕЛКА СОИ**З.В. Василенко, О.И. Слабко, Т.Н. Болашенко, О.В. Королева, К.К. Гуляев****Могилевский технологический институт**

В структуре питания населения нашей страны наиболее дефицитными являются продукты, содержащие белок животного происхождения, потребление которых на сегодняшний день ниже рекомендуемых физиологических норм. Существенный вклад в обеспечение населения Республика Беларусь белковыми продуктами может внести широкое включение в рацион питания населения высокобелковых растительных продуктов, например, таких как соя и продуктов ее переработки- соевое молоко, творог.

Для получения творога необходимо произвести осаждение белков содержащихся в соевом молоке.