

УДК 637.3

**О ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛАКТАТА КАЛЬЦИЯ  
ПРИ ПОЛУЧЕНИИ СЫРНОГО СГУСТКА****Ж.И. Каспарова, Н. Машкова****Могилевский технологический институт**

Обязательная пастеризация молока приводит к выпадению в осадок кальциевых солей и ухудшению свертываемости молока сычужным ферментом.

В традиционном сыроделии для улучшения свертываемости пастеризованного молока в молочную смесь вносят  $\text{CaCl}_2$  в виде 40% водного раствора. Однако, это обстоятельство имеет определенный недостаток, а именно - в готовом продукте появляется горечь разной степени выраженности.

Одним из способов получения хлористого кальция является обработка нерастворимого карбоната кальция хлором (Новомосковской химкомбинат). Учитывая изложенное, была поставлена цель использовать для восстановления свертываемости пастеризованного молока сычужным ферментом кальциевую соль молочной кислоты вместо традиционного  $\text{CaCl}_2$ . При этом кальциевую соль молочной кислоты получить путем обработки измельченного мела кислой подсырной сывороткой. Для достижения поставленной цели были исследованы следующие аспекты:

1. Влияние различных факторов (кислотности, температуры подсырной сыворотки, концентрации измельченного мела в растворе кислой подсырной сыворотки, продолжительности выдержки кислой подсырной сыворотки с измельченным мелом) на содержание кальция в подсырной сыворотке.
2. Показатели молочного сгустка, полученного с использованием кальциевой соли молочной кислоты вместо хлористого кальция.

Полученные результаты подтвердили возможность использования кальциевой соли молочной кислоты вместо хлористого кальция для получения сырного сгустка.

УДК 637.344.002.2

**ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ ИЗ СЫВОРОТКИ****Т.И. Шингарева, Н.М. Перепечкина****Могилевский технологический институт**

Известно, что при адекватности биологической и энергетической ценности пищевая ценность продуктов, в том числе и из сыворотки, во многом предопределяется их органолептическими показателями: вкусом, запахом, цветом, внешним видом.

Применение в производстве напитков из сыворотки ягодных наполнителей оказывает существенное влияние на органолептические свойства продукта. Внесение наполнителей обогащает сыворотку витаминами, минеральными и другими