

ПРИМЕНЕНИЕ ПАХТЫ В ТЕХНОЛОГИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ СЫРОВ

Венгер Е.В.

Научный руководитель – Купцова О.И., к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь

В настоящее время продолжает динамично развиваться рынок мягких сыров. Спрос на данный продукт увеличился, как в сегменте HoReCa, так и со стороны населения. Возрастающая популярность объясняется его ценовой доступностью, высокими органолептическими показателями и универсальностью использования, привлекающими потребителя [1]. В связи с этим предприятия молочной отрасли Республики Беларусь активно развивают и наращивают объемы получения мягких сыров без созревания. Особый интерес при этом представляет пахта – наиболее перспективное вторичное молочное сырье для производства новых видов мягких сыров. Следует отметить, что производство мягких сыров из пахты может дать возможность расширить потребительский ассортимент, а также рационально использовать на пищевые цели биологически ценные белки пахты, способствующие нормализации жирового и холестерина обмена [2]. В отличие от классической технологии, современные технологии производства мягких сыров позволяют эффективно применять интенсивные, ресурсосберегающие, био- и баромембранные технологии, основанные на использовании биоактивации, биомембранного осмоса, ультрафильтрации и других технологических процессов, направленных на регулирование состава и свойств продукта, а также сформировать требуемые биохимические, структурно-механические, органолептические показатели мягких сыров с высокой биологической ценностью и экономичностью производства [3, 4].

Таким образом, представляет интерес изучить кинетику процесса ультрафильтрации пахты, как сырьевого компонента при производстве мягкого сыра, а также качественные и органолептические характеристики ультрафильтрованного готового продукта. В результате работы будут научно обоснованы и разработаны технологические параметры производства мягкого сыра из композиционных молочно-пахтовых смесей, подвергнутых ультрафильтрационной обработке на различных этапах коагуляции белков, что позволит расширить ассортимент молочной продукции путем эффективного использования вторичного сырьевого ресурса маслodeлия – пахты с получением рентабельных высокомаржинальных продуктов.

Список использованных источников

1. Мироненко, И.М. Мягкие сыры. Ассортимент и технологические особенности / И.М. Мироненко, Д.А. Усатюк // Сыроделие и маслodeлие. – 2015. – №4. – С. 36-40.
2. Пахта [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://foodandhealth.ru/molochnye-napitki/pahta>.
3. Перевертова, О. П. Эффективные технологии производства творожных сыров / О. П. Перевертова // Переработка молока. – 2022. – № 2(68). – С. 44-45.
4. Бабкина, Н.Г. Технологические аспекты производства творожного сыра и его аналогов / Н. Г. Бабкина // Переработка молока. – 2020. – №12. – С. 14-15.