

**ВИВЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТВЕРДОГО СИЧУЖНОГО СИРУ,
ВИРОБЛЕНОГО З ВИКОРИСТАННЯМ БАКТЕРІАЛЬНОГО
ПРЕПАРАТУ ПРЯМОГО ВНЕСЕННЯ**

Асп. Н.М. Чередник

Керівник - к.б.н. Н.Ф. Кігель

Технологічний інститут молока і м'яса

Використовуючи сухий бактеріальний препарат прямого внесення було вироблено твердий сичужний сир низькою температурою другого нагрівання. В ході технологічного процесу виробництва сиру було проаналізовано ряд фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних показників молочної сировини, сирного зерна, сирного тіста та готового продукту. Основні характеристики дослідних зразків було порівняно з аналогічними показниками сиру “Буковинський”, виготовленого із використанням попередньо активізованого бактеріального концентрату. Виявлено, що завдяки спеціально підбраному складу бактеріального препарату прямого внесення у дослідному варіанті протягом процесу визрівання спостерігалось підсилення протеолітичних процесів, а саме, утворення і утилізації пептидів та накопичення вільних амінокислот. Аналіз розвитку лактобактерій на різних стадіях виготовлення продукту свідчить про високу активність отриманого заквашувального препарату.