

11. ИССЛЕДОВАНИЕ СПОСОБОВ ПОДГОТОВКИ МОЛОЧНОЙ СМЕСИ, ВКЛЮЧАЮЩЕЙ ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА В СЫРОДЕЛИИ

Т.И. Шинкарева, О.Н. Толкач, Т.Н.Забело

Могилевский государственный университет продовольствия

Одним из перспективных вариантов, удешевляющих готовую продукцию и придающих ей функциональность, является привлечение в сыроделие компонен-

тов немолочного происхождения - заменителей молочного жира, полученных на основе растительных жиров, относительно дешевых, в сравнении с молочным жиром. Использование в сыроделии растительных жиров целесообразно и с позиций диетологии, поскольку последние имеют повышенное содержание полиненасыщенных жирных кислот, представляющих собой эссенциальный фактор питания в профилактике и лечении нарушений липидного обмена, заболеваний сердечно-сосудистой системы и др.

При получении сырной продукции с заменой молочного жира на ЗМЖ на стадии предварительной подготовки молочной смеси присутствует такая технологическая операция, как расплавление ЗМЖ и его диспергирование в молоко. Кроме того, представляет интерес исследовать параметры термообработки и созревания такой смеси, на предмет их оптимизации. С учетом выше изложенного, целью работы являлось исследование способов предварительной подготовки молочной смеси, включающей ЗМЖ, на сыропригодность и свойства формируемых сычужных сгустков.

Изучены способы подготовки молочной основы, включающей частичную или полную замену молочного жира на ЗМЖ. Определено, что при применении молока с высокой бактериальной обсемененностью приоритетнее сначала применять пастеризацию молочной смеси, а затем созревание и термизацию. При переработке молока с ЗМЖ на автоматизированных сыродельных линиях, оснащенных бактофугами, параметры созревания молочной смеси можно варьировать в широких пределах.