

Министерство образования Республики Беларусь
Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**Тезисы докладов
XII Международной научной конференции
студентов и аспирантов**

22–23 апреля 2021 года

Могилев
МГУП
2021

УДК 664
ББК 36.81я43
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.т.н., доцент Ульянов Н.И. (отв. секретарь)
к.т.н., профессор Пискун Т.И.
к.т.н., доцент Смагин Д.А.
к.х.н., доцент Огородников В.А.
д.т.н., профессор Цед Е.А.
к.т.н., доцент Косцова И.С.
к.т.н., доцент Скокова О.И.
к.т.н., доцент Болотько А.Ю.
к.т.н., доцент Лустенков В.М.
к.т.н., доцент Поддубский О.Г.
к.т.н., доцент Кожевников М.М.
д.э.н., профессор Ефименко А.Г.
к.т.н., доцент Баитова С.Н.
ст. преподаватель Крюковская Т.В.
ст. преподаватель Цымбаревич Е.Г.
к.т.н., доцент Щемелев А.П.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов является прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов Т38 XII Международной науч. конф. студентов и аспирантов, 22–23 апреля 2021 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2021. – 421 с.
ISBN 978-985-572-097-4.

Сборник включает тезисы докладов участников XII Международной научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

УДК 664 (082)
ББК 36.81я43

ISBN 978-985-572-097-4

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2021

ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ЗАКВАСОЧНОГО ПРЕПАРАТА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ СЫРОВ НА ОСНОВЕ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Корольчук И.Н.

Научные руководители – Ющенко Н.М., к.т.н., доцент, Кузьмик У.Г.,
к.т.н., доцент

Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина

Необходимым компонентом биотехнологии мягких сыров являются бактериальные закваски, ассортимент которых представлен, в основном, культурами, предназначенными для производства продуктов на основе коровьего молока. Особенности состава и технологических свойств козьего молока обуславливают необходимость подбора заквасочных препаратов. В связи с этим определяли влияние микрофлоры заквасочного препарата на качественные характеристики сгустка в производстве мягкого сыра из козьего молока. Для исследования были взяты препараты прямого внесения Chr. Hansen (Дания) и DALTON biotecnologie (Италия). Видовой состав микрофлоры заквасочных препаратов представлен ниже.

FLORA DANICA – *Lactococcus lactis subsp. cremoris*; *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis*; *Lactococcus lactis subsp. lactis*; *Leuconostoc*;

WhiteDaily 80 – *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*; *Lactococcus lactis subsp. cremoris*; *Lactococcus lactis subsp. lactis*; *Streptococcus thermophiles*;

RSF-736 – *Lactobacillus helveticus*; *Lactococcus lactis subsp. Cremoris*; *Lactococcus lactis subsp. Lactis*; *Streptococcus thermophiles*;

ST-BO1 – *Streptococcus thermophilus*;

GL – *Lactococcus lactis subsp. Lactis*; *Lactococcus lactis subsp. cremoris*.

Мягкий сыр был выработан кислотно-сычужным способом. Установлено, что свертывания модельных образцов и достижение рН на уровне 5,2 при использовании заквасочной культуры GL происходило на протяжении 7 ч, FLORA DANICA – 6,5 ч, ST-BO1 – 6 ч, 5,5 ч с культурой WhiteDaily80 и 5 ч с культурой RSF-736. Сгусток при использовании препарата RSF-736 был плотным, хорошо отделял сыворотку, благодаря наличию в составе ароматобразующей микрофлоры нивелировался специфический привкус, характерный для козьего молока.

Таким образом, для использования в технологии мягких сыров из козьего молока рекомендован заквасочный препарат RSF-736.