

15. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СИРУ М'ЯКОГО «СВІТАНОК»

О.В. Грек

О.О. Савченко

Національний університет харчових технологій

В умовах скорочення обсягів отримання сиропридатного молока актуальним завданням є розроблення технології сирів з використанням сировини рослинного походження. Однією з економічних технологій виготовлення м'яких сирів є технологія на основі термокислотної коагуляції білків молока кислотою підсирною сироваткою.

З метою встановлення закономірностей термокислотної коагуляції молочно-рослинної суміші, складеної із знежиреного молока, сухого знежиреного молока і рослинного жиру, проводили дослідження в лабораторних умовах.

Під час експериментів варіювали температуру коагуляції в межах від 80 °С до 98 °С, кислотність сироватки — від 150 °Т до 250 °Т, дозу внесення сироватки від 8 % до 20 %. Молочно-рослинну суміш нормалізували за білком і жиром з розрахунку отримання готового сиру з масовою часткою жиру в сухій речовині — 40, 45, 50 %. Основними показниками, за якими проводили оптимізацію технологічних параметрів були органолептичні показники, вихід готового продукту, здатність утвореної сирної маси до формування.

На основі проведених досліджень розроблена технологія м'якого сиру, що складається з наступних основних операцій: підігрівання знежиреного молока до температури 45 °С, внесення сухого знежиреного молока, витримка протягом 35 хвилин, додавання рослинного жиру, диспергування суміші, підігрівання суміші до температури 90 °С, внесення сироватки з кислотністю 220 – 230 °Т з температурою 45 °С. Сирну масу витримували протягом 5 хвилин, проводили формування і самопресування. Після соління сир охолоджували до температури 6 – 8 °С.

Розроблена технологія згідно з ТУ У 15.5-02070938-109:2010 «Сир м'який «Світанок» апробована на ТОВ «Брусилівський маслозавод» Житомирської області.