

СОЗДАНИЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ СМЕСИ КОРОВЬЕГО И КОЗЬЕГО МОЛОКА

Рящина Ю.А., Яковлева М.Р.

**Научный руководитель – Гуца Н.Ф., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На сегодняшний день в пищевой индустрии возросла актуальность направления здорового питания, подразумевающего применения натуральных продуктов, полезных и легкоусвояемых для организма человека. Среди населения все больший интерес вызывает козье молоко. Однако, козье молоко, несмотря на пользу, из-за своих специфических органолептических свойств, имеет ограниченный круг потребителей.

Козье молоко отличается от коровьего более высокой биологической активностью по всем критериям, в том числе и по витаминной активности. Однако, козоводство в Беларуси недостаточно развито, поэтому больших объемов для переработки козьего молока нет, но учитывая высокую питательную ценность и достоинства этого продукта, применение его в промышленных масштабах уже востребовано. Актуальным является использование козьего молока как одного из видов молочной основы для производства ряда молочных продуктов. Как известно, наиболее усвояемыми молочными продуктами являются кисломолочные продукты.

Кисломолочные продукты – это продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей и уксуснокислых бактерий. Кисломолочные продукты относятся к продуктам биотехнологии. Эти продукты играют особую роль в питании людей, так как кроме высокой пищевой ценности, они имеют большое лечебно-профилактическое значение.

Таким образом, исследовательская работа была посвящена разработке кисломолочных продуктов из смеси козьего и коровьего молока и их влияние на органолептические, физико-химические и микробиологические показатели.

Проведенные ранее на кафедре технологии молока и молочных продуктов Могилевского государственного университета продовольствия исследования показали, что в качестве основы для производства молочных продуктов рекомендуются смеси коровьего и козьего молока в соотношениях 1:1, 2:1 и 3:1 соответственно. Как известно, при производстве кисломолочных продуктов в процессе ферментации образуется ряд вкусоароматических соединений, которые в целом формируют органолептические свойства продуктов. В связи с этим в работе проводили исследования по подбору заквасочной микрофлоры для производства ферментированных продуктов на основе смеси коровьего и козьего молока. В результате исследований установлено оптимальное соотношение козьего и коровьего молока в смеси для получения кисломолочных продуктов с высокими потребительскими свойствами. Исследованы органолептические, физико-химические, реологические и микробиологические показатели разработанных йогуртных и кефирных продуктов, а также установлена их хранимоспособность. Как показали исследования, полученные кисломолочные продукты характеризуются более высокими органолептическими показателями по сравнению с аналогичными продуктами, выработанными отдельно на коровьем или козьем молоке.