

СОЗДАНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С УЛУЧШЕННЫМИ СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ

Рыбакова Ю.А., Камисарова Н.А.

Научные руководители – Гуца Н.Ф.¹, к.т.н., доцент, Скокова О.И.¹, к.т.н., доцент, Меженина И.А.²

**Могилевский государственный университет продовольствия¹
ОАО «Можелит»²**

г. Могилев, Республика Беларусь

На сегодняшний день большой интерес для потребителей представляет ферментативная продукция с низким содержанием молочного жира. Однако потребители ожидают, что низкожирные продукты будут обладать консистенцией и вкусовыми качествами, присущими традиционно потребляемым кисломолочным продуктам с высоким уровнем жирности. Для улучшения структурных и реологических показателей сметаны с низкой массовой долей жира применяют стабилизаторы консистенции.

При использовании стабилизационных систем важно учитывать свойства каждого ее компонента, а также эффект синергии при их взаимодействии между собой и остальными ингредиентами, входящими в рецептуру, для наиболее эффективной работы системы и получения ожидаемого результата.

Важно произвести продукт с хорошей консистенцией и вкусовыми качествами и сохранить их до конца срока хранения. Стабилизирующие системы призваны помочь производителям решить эти проблемы и получить продукт с высокой вязкостью, ровной текстурой, глянцевой поверхностью и прекрасной устойчивостью к синерезису.

В настоящее время представлен широкий спектр стабилизаторов, особенно синтетических. Однако, помимо стабилизации структуры важен вопрос «полезности» используемого стабилизатора; поэтому целесообразно было обратить внимание на желатин. Желатин – природный белковый продукт, состоящий из аминокислот и с гидрофобными, и с гидрофильными боковыми цепями. Для соединительных тканей тела человека важную роль играют аминокислоты протеиновопролин и гидроксипролин.

На сегодняшний день на предприятии ОАО «Можелит» налажено производство высококачественного желатина различных марок с различными степенями помола. Применение желатина в качестве стабилизатора консистенции при производстве йогуртных и сметанных продуктов, как продуктов к структурно-механическим свойствам которых предъявляются особые требования потребителем, является актуальным.

Таким образом, исследовательская работа была посвящена разработке йогуртных и сметанных продуктов низкой жирности с добавлением желатина в качестве стабилизатора консистенции.

В результате работы были подобраны и обоснованы дозы, стадии и способ внесения желатина при производстве кисломолочных продуктов. Исследованы физико-химические, органолептические, реологические, микробиологические свойства йогуртных и сметанных продуктов, а также изменения этих свойств при хранении. Установлено, что хранимоспособность разработанных продуктов на уровне соответствующих традиционных йогурта и сметаны такой же жирности.