

ОСОБЕННОСТИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССЫ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Белозор С.Н.

**Научный руководитель – Глушаков М.А., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В условиях пищевого производства одной из заключительных и важных технологических операций является фасовка и упаковка готовой продукции. Это в полной мере относится и к дозированию молока и молочной продукции, ассортимент которых достаточно широк. Фасовке в потребительскую упаковку подлежат: молоко, молочные десерты, мороженое, сливки, сливочное масло, сметана, творожные массы, плавленый сыр, а также кисломолочные продукты: ряженка, кефир и др. При этом производитель обязан указывать на упаковке определенную информацию: наименование товара, массу нетто, дату изготовления, срок хранения, штрих-код и пр. Требования к маркировке тары подробно прописаны в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Однако при использовании объемного дозирования жидкой кисломолочной продукции указать на упаковке массу продукта, а не объем достаточно сложно. В молочной промышленности перевод количества молока из миллилитров в граммы осуществляется через показатель плотности продукта. В то же время для напитков кисломолочных, ввиду повышенной вязкости этих продуктов, не предусмотрены методы определения их плотности (г/см^3). Альтернативным вариантом пересчёта количества сквашенных кисломолочных продуктов из миллилитров в граммы и обратно может быть применение показателя плотности исходной молочной смеси, использованной для производства этих продуктов, так как при сквашивании молочной смеси показатель плотности не должен значительно изменяться. В этом случае значение переводного коэффициента (плотность) в зависимости от жирности исходной смеси и конечного продукта должны находиться в диапазоне $1,0265\text{-}1,0330 \text{ г/см}^3$. Однако, для определения точного значения коэффициента перевода количества кисломолочного продукта, в частности кефира, из миллилитров в граммы требуется дополнительное проведение научных исследований с установлением точных корреляций параметров, с последующей разработкой и сертификацией метода определения плотности в кисломолочных продуктах, включая кефир.