

ПРИМЕНЕНИЕ ЗАКВАСОК НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Белокобылов А.Е.

**Научный руководитель – Шингарева Т.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Сегодня на предприятиях молочной промышленности применяются концентрированные бактериальные закваски зарубежного (Нг. Хансен, Консигма и др.) и отечественного производства (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»). В сравнении с ранее применяемыми неконцентрированными заквасками, концентрированные закваски имеют высокую степень активности и обеспечивают требуемое высокое качество выпускаемой продукции. Однако, стоимость заквасок прямого внесения обходится дороже, чем производственных заквасок, поэтому сегодня на ряде предприятий, имеющих заквасочные отделения чистых культур, в целях экономии материальных ресурсов, наряду с заквасками прямого способа внесения, применяют и производственные закваски, полученные беспересадочным способом. Однако свойства производственных заквасок, полученных из концентрированных бактериальных заквасок, продолжительность хранения перед использованием, влияние на показатели качества продукции глубоко не изучены. Цель работы – повышение конкурентоспособности и качества молочной продукции за счет более эффективного использования на предприятиях молочной промышленности заквасочной микрофлоры.

Проведены исследования белковой продукции, произведенной с применением концентрированных заквасок молочнокислых микроорганизмов, вносимых прямым способом внесения, и с применением производственной закваски с варьируемым сроком хранения после ее приготовления ($0 \div 24$ ч). При этом производственную закваску получали беспересадочным способом путем ферментации подготовленного молока концентрированной закваской молочнокислых микроорганизмов. Выявило, что в случае использования производственной закваски, полученной беспересадочным способом, с разным сроком хранения при $(6 \pm 2)^\circ\text{C}$ в течение до 24 ч, в сравнении со свежеприготовленной, не обеспечивается стабильность качества белковой продукции при хранении. Это требует дополнительных исследований по определению оптимальной продолжительности хранения производственной закваски, обеспечивающей стабильность качества белковой продукции.