

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕРМОКИСЛОТНОГО СЫРА С ВЫРАЖЕННЫМ КИСЛОМОЛОЧНЫМ ВКУСОМ

Т.И. Шингарёва, М.А. Глушаков, В.Н. Астапенюк, С.С. Горбунова

Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь

Термокислотные сыры имеют высокую пищевую ценность. Однако из-за высоких температурных режимов производства они представляют собой белково-жировые концентраты, не содержащие заквасочных культур или их метаболитов. В связи с этим перспективным направлением развития производства термокислотных сыров является разработка способов получения сыров, обогащённых метаболитами заквасочных культур.

В ходе работы проведены исследования по влиянию способа введения сыворотки-коагулянта, обогащённой метаболитами заквасочных культур, в термокислотный белковый сгусток на физико-химические и органолептические показатели готовых сыров. Экспериментально доказано, что при введении сыворотки-коагулянта в термокислотный белковый сгусток при более низкой температуре (40 °С) активная кислотность в сыре снижается интенсивнее, что способствует достижению выраженного кисломолочного вкуса при использовании меньших количеств сыворотки-коагулянта (рисунок 1). При этом снижение температуры введения сыворотки-коагулянта в термокислотный белковый сгусток с 85 °С до 40 °С способствует увеличению выхода сыра на 1,5÷2,0% (рисунок 2).

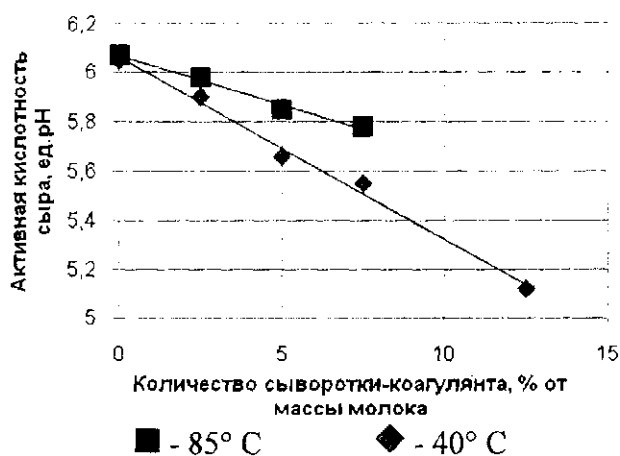


Рисунок 1 – Влияние количества сыворотки-коагулянта, вносимой в белковый сгусток, на кислотность сыра

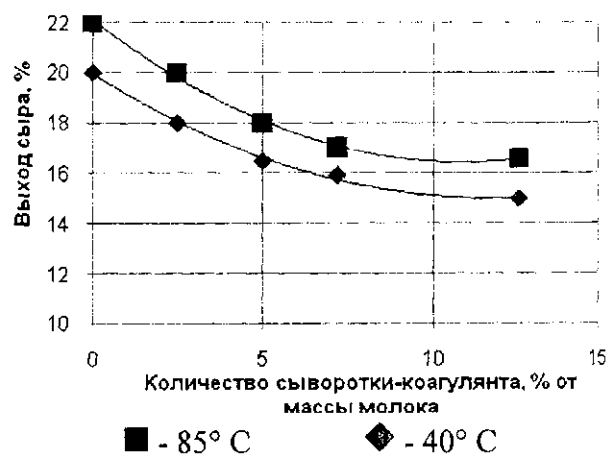


Рисунок 2 – Влияние количества сыворотки-коагулянта, вносимой в белковый сгусток, на выход сыра

По результатам работы разработана технология получения термокислотного сыра, обогащённого метаболитами заквасочных культур, имеющего высокие органолептические показатели, которые сохраняются на протяжении 10 суток.