

процесс ферментации сыворотки в зависимости от производственных условий. Результаты работы нашли отражение в разработке и утверждении ТНПА на сыр «Могилевский» - извещение №1 об изменении.

УДК 637.12

РАЗРАБОТКА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ

Т.М. Ганеева, Н.В. Ечеина

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Республика Беларусь**

Кисломолочные продукты имеют большое значение в питании человека благодаря лечебным и диетическим свойствам, а использование при их производстве наполнителей повышает их пищевую и биологическую ценность.

Известно, что кисломолочные продукты хорошо сочетаются с растительными компонентами, легко усваиваются и обеспечивают сбалансированное питание людей. Современный рынок кисломолочных продуктов требует разнообразия ассортимента, поэтому в работе в качестве молочной основы был выбран традиционный национальный продукт массового спроса – сметана, а в качестве растительного компонента – плодово-овощное пюре из черной смородины, моркови и сахара.

Черносмородиново-морковное пюре изготавливается из натурального, дешевого местного сырья на плодоовощных комбинатах Республики Беларусь.

В ходе эксперимента было подобрано оптимальное соотношение сметаны и плодовоовощного пюре.

Качество нового кисломолочного продукта оценивалось по органолептическим и физико-химическим показателям. Определено, что внесение пюре понижает активную кислотность на 0,1-0,2 ед. рН и незначительно снижает вязкость готового продукта.

Установлено, что кисломолочный продукт обладает тиксотропными свойствами, а в процессе хранения при температуре $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ в течение трёх суток сохраняет свои органолептические и физико-химические показатели.

Продукт имеет приятный кисломолочный вкус и запах с характерным привкусом и ароматом добавленного пюре, густую однородную консистенцию, насыщенный равномерный цвет.

Кисломолочный продукт может быть рекомендован для различных возрастных групп населения как для непосредственного употребления в пищу, так и в качестве заправки при приготовлении салатов.

Разработана рецептура на новый вид кисломолочного продукта и проведена контрольная выработка сметаны с черносмородиново-морковным пюре на ОАО «Савушкин продукт».

УДК 737.142

АНАЛИЗ МОЛОКА, ЗАГОТОВЛЯЕМОГО В ВИТЕБСКОЙ И БРЕСТСКОЙ ОБЛАСТЯХ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Т.И. Шингарева, А.А. Алексеенко, Т.Л. Шуляк, В.В. Автушенко

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Республика Беларусь**

Молоко - один из самых ценных продуктов питания. Оно содержит все необходимые для жизни человека питательные вещества. В настоящее время особое внимание уделяется качеству продуктов питания. При этом они должны быть безопасными для здоровья и иметь высокие потребительские свойства.

Нами проведен анализ заготавливаемого молока сырьевых зон следующих предприятий: Витебская область – ОАО «Голочинский маслосырзавод», Докшицкий филиал ОАО «Лепельский молочноконсервный комбинат», ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод», ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат», Брестская область – ОАО «Савушкин продукт», СОАО «Беловежские сыры», ОАО «Кобринский маслосырзавод», ОАО «Лунинецкий молочный завод».

Изучены сезонные изменения физико-химических показателей молока (массовая доля сухих веществ, массовая доля белка, массовая доля жира, плотность), поступающих на предприятия и рассчитаны коэффициенты сезонности.

Проведенные исследования показали, что количество сухих веществ в молоке исследуемых сырьевых зон Витебской области невысокое и составляет в среднем за год 11,80%-11,87%, по Брестской области 11,60% – 11,97%. По всем зонам Витебской области за последние годы наблюдается снижение содержания сухих веществ молока. Что касается Брестской области, то здесь наметилась устойчивая тенденция к увеличению массовой доли сухих веществ.

По содержанию белка в заготавливаемом молоке предприятия Витебской области уступают Брестской. Разница между областями по содержанию белка, вероятно, связана с географическими