

УДК 637.1

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА НОВЫХ ВИДОВ
МОЛОЧНЫХ БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ
ТЕРМОКИСЛОТНОЙ КОАГУЛЯЦИИ****О.И. Купцова****Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Молочные продукты традиционно составляют основу питания населения нашей республики, что вызвано, прежде всего, их низкой стоимостью и возведено в ранг экономической политики республики. В сложившихся условиях молочная промышленность все шире внедряет технологии производства новых видов молочных продуктов. Одним из способов снижения себестоимости новых видов молочных продуктов является сокращение материальных затрат на их производство, использование дешевых видов молочного и немолочного сырья и др. компонентов. Наряду с этим перспективным является производство молочных продуктов на основе термокислотной коагуляции белков молока, что позволяет по сравнению с другими видами коагуляции (сычужной, кислотно-сычужной, кислотной) повысить степень использования молочных белков на пищевые цели, сократить производственный процесс и получить биологически ценные молочные продукты за счет большего использования сывороточных белков.

В работе представляло интерес исследовать возможность производства новых видов молочных продуктов на белковой основе, полученной путем термокислотной коагуляции белков обезжиренного молока, технология производства которой была разработана ранее на кафедре технологии молока и молочных продуктов. Для улучшения вкусовых показателей термокислотной белковой массы, а также обогащения полезной молочнокислой микрофлорой было решено использовать бактериальную закваску.

Аналогом для производства нового вида продукта служил мягкий сыр «Неманский». при производстве которого для коагуляции белков нормализованного молока используют жирный и нежирный творог. Производство сыра «Неманского» требует определенных капитальных затрат, вследствие использования в качестве коагулянта творога. В исследованиях применяли свежеполученную обезжиренную белковую основу с массовой долей влаги не выше 74%, в которую вносили сливки 34-38%-ной жирности, бактериальную закваску и вкусовые наполнители. При этом установлено, что полученный белковый продукт, несмотря на то, что имел хорошие показатели вкуса, не имел достаточной формоустойчивости и по внешнему виду больше напоминал творог. Поэтому в дальнейших исследованиях принято решение для стабилизации структуры к белковому продукту добавлять стабилизирующие системы – желеобразующие агенты.