

**ПОВЫШЕНИЕ СТОЙКОСТИ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА****Гапеева Т.М., Строк Е.Н., Гриб Н.Г.****УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Высокая пищевая и биологическая ценность молока обуславливает его значимость для питания людей всех возрастных категорий. Именно поэтому наибольший удельный вес в производстве цельномолочных продуктов занимает выработка пастеризованного молока.

Известно, что молоко - это благоприятная среда для развития микроорганизмов, что является одной из главных причин его быстрой порчи. Основным способом повышения стойкости молока служит его тепловая обработка, причем пастеризация является обязательной технологической операцией. Однако, при этом происходит не только уничтожение микроорганизмов, но и изменение органолептических свойств молока, причем, чем выше температура пастеризации, тем больше изменяются эти свойства. Так, пастеризация молока при температурах близких к температуре кипения, хотя и способствует удлинению сроков хранения, в тоже время приводит к появлению привкуса кипячения, который ухудшает органолептические показатели готового продукта и снижает его потребительские качества.

В ходе работы исследованы различные способы повышения стойкости пастеризованного молока, включая обработку молока при температуре 95<sup>o</sup>C, а также двойную пастеризацию при дробных режимах. Проведен их сравнительный анализ. В ходе эксперимента установлены оптимальные параметры, позволяющие свести к минимуму негативное влияние пастеризации молока на органолептические показатели, способствующие увеличению при этом продолжительности хранения продукта до 10 суток при температуре (4±2)<sup>o</sup>C.

Кроме того, исследованы различные виды упаковки и их влияние на стойкость продукта. Установлено, что наилучшей стойкостью обладает пастеризованное молоко, расфасованное в трехслойную полиэтиленовую пленку с защитным покрытием.

Разработана нормативная документация по производству пастеризованного молока «Днепровское», для выработки которого не требуется установка дополнительного оборудования.