

## ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ С ОВОЩНЫМ НАПОЛНИТЕЛЯМИ

Ж.И. Каспарова, А.А. Красантович

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

Срок хранения традиционного творога всего 36 часов. Ухудшение качества творога происходит в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий, содержащихся в нем в значительных количествах, которые сбраживают молочный сахар, что сопровождается образованием молочной кислоты и повышением кислотности продукта.

Добавление в творог таких компонентов как чеснок, майонез, содержащий уксус и растительное масло, и соль позволяет увеличить срок хранения творожного продукта «Гурман» до 5 суток.

Исследование показателей продукта в процессе хранения при 5°C в течение 7 суток показали:

Вид образца	Наименование показателей			
	Кислотность		Массовая доля влаги, %	Общее кол-во бактерий в 1 г продукта, млн
	титруемая, °Т	активная, рН		
	День выработки			
Контрольный	220	4,47	74	1078
Опытный	172	4,54	63	317
	Через 1 сутки			
Контрольный	248	4,47	70,5	626
Опытный	185	4,54	62	210
	Через 4 суток			
Контрольный	302	4,44	67,0	310
Опытный	206	4,53	61	65
	Через 7 суток			
Контрольный	372	4,4	63	121
Опытный	240	4,5	58	53

Контрольный -- исходный творог

Опытный - творожный продукт «Гурман»

Новый продукт даже на 7-е сутки имеет кислотность, значение которой попадает в пределы допустимые для обычного творога. Последний, выдержанный в том же режиме, имеет выраженный кислый вкус и значение кислотности, значительно превышающее допустимые пределы.

Общее количество бактерий в новом продукте благодаря антимикробным свойствам наполнителей изначально меньше в 3 раза и эта разница отмечается во все дни проведения микробиологических исследований.

Органолептические показатели (вкус, консистенция, цвет) нового продукта на 7-е сутки практически не отличались от таковых свежеприготовленного продукта.

Новый продукт обладает пикантным вкусом, гомогенной сметанообразной консистенцией, позволяющей осуществлять фасовку в полистироловые стаканчики или коробочки, высокой пищевой и биологической ценностью, пробиотическими и лечебными свойствами.

УДК 637.352

### **ВЛИЯНИЕ ПРОЦЕССОВ ПОДГОТОВКИ МОЛОКА НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ТВОРОГА**

**А.А. Алексеев, Т.И. Шингарева, Е.А. Завадская, Д.А. Мильто**

**Могилевский государственный технологический институт, Беларусь**

В связи с большой пищевой ценностью составных веществ молока, вопрос полного использования их при производстве творога имеет большое значение. При выработке творога по традиционной технологии потери сухих веществ с сывороткой составляют до 50%.

При производстве творога на использование сухих веществ молока в той или иной степени оказывают влияние режимы пастеризации, гомогенизации, способ коагуляции белков, свойства полученного сгустка. Влияние режимов пастеризации, способа коагуляции белков и свойств сгустков на степень использования сухих веществ изучено хорошо. По вопросам же, связанным с использованием гомогенизации в производстве творога, известны лишь несколько противоречивых сведений. При проведении исследований по изучению процесса гомогенизации при производстве жирного творога, гомогенизации подвергали нормализованное молоко. Известно, что гомогенизация оказывает влияние не только на жировую часть молока, но и на белковую. Поэтому авторы наблюдали уменьшение отхода жира в сыворотку, но замедление отделения сыворотки.

Цель работы – исследовать влияние гомогенизации на процесс производства творога. В экспериментах выработывали творог с массовой долей жира 18%. Применяли раздельную гомогенизацию. До необходимого содержания жира в смеси, нормализовали обезжиренное молоко предварительно гомогенизированными сливками. Дальнейшие