

вкусом, при этом также отмечена тенденция увеличения потерь сырной пыли в сыворотку. По результатам эксперимента подобраны параметры термокислотной коагуляции и дозы поваренной соли, позволяющие получить продукт с высокой влажностью и хорошей, не грубой консистенцией и обеспечить достаточно высокий выход продукта.

637.1

### **ПРОИЗВОДСТВО СЫРНОЙ МАССЫ «ХУТОРЯНКА»**

**Т.И. Шингарева, Е.А. Давыдова, В.В. Шинкаревич, О.А. Спышно**

**Могилевский государственный технологический институт, Беларусь**

Ранее проведенные нами исследования позволили получить молочную белковую массу из обезжиренного молока путем термокислотной коагуляции, которая обладает достаточно нежной, не грубой консистенцией и хорошо поддается измельчению на обычных тестомесильных машинах или фаршемешалках. Последняя может быть использована в качестве основы для внесения в нее различных наполнителей, которые способны не только улучшить органолептические свойства продукта, но и повысить его биологическую и пищевую ценность, а также обеспечить конкурентоспособность на потребительском рынке. Поэтому целью данных исследований явилась отработка рецептур нового вида молочного продукта. Для этого в белковую основу вносили такие наполнители, как закваски различных молочнокислых микроорганизмов, сметана различной жирности, а также наполнители фирмы «ZENTIS» (фруктовые, фруктово-злаковые, фруктово-овощные) и словенской фирмы «Этол» (смесь специй). Подобраны оптимальные концентрации наполнителей, хорошо сочетающиеся по вкусу с белковой основой и обеспечивающие получение сырной массы с высокими органолептическими показателями, а также обеспечивающие максимальную прибыль предприятию. При проведении органолептической оценки было установлено, что предпочтение большинства дегустаторов при выборе наполнителей отдавалось не сладкой, а соленой основе. При применении в качестве наполнителя варенья из черноплодной рябины и пюре из облепихи продукт приобретал не только радиопротекторные свойства за счет этих наполнителей, но и по сравнению с другими значительно дольше сохранял свою стойкость при хранении, что также было отмечено в образцах, где вносили специи, содержащие чеснок. На основании полученных результатов разработан проект рецептур и подготовлена нормативная документация на новый продукт – сырная масса «Хуторянка».