

2. Богдан М.В., Зарембо Ю.М., Богдан М.М., Хилько С.В. Применение озона для дезинфекции поверхностей и воздуха // Материалы 26-го Всероссийского семинара «Озон и другие экологически чистые окислители. Наука и технологии». – М.: МГУ ХФ, 2003.

УДК 579.67:637.146.34

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОМЫШЛЕННО-ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ ДЛЯ ПОДБОРА В СОСТАВ ПОЛИВИДОВЫХ КОНСОРЦИУМОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

Борунова С.Б., Фурик Н.Н.

РУП "Институт мясо-молочной промышленности"
г. Минск, Республика Беларусь

В настоящее время в Республике Беларусь отсутствуют бактериальные концентраты отечественного производства для йогурта. Актуальность работы заключается в разработке научно обоснованного подхода к созданию консорциумов молочнокислых бактерий для нового бактериального концентрата для производства йогурта и йогуртных продуктов.

«Классический» йогурт изготавливается сквашиванием пастеризованного, гомогенизированного молока специальными так называемыми «йогуртными» культурами молочнокислых бактерий: *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*. Поэтому для изучения промышленно ценных свойств исследовали 25 культур болгарской палочки и 104 культуры термофильного стрептококка из Централизованной отраслевой коллекции промышленных штаммов молочнокислых бактерий РУП «Институт мясо-молочной промышленности». Как известно, производственная ценность культур определяется по органолептическим показателям, активности сквашивания молока, характеру белковых сгустков, активности кислотообразования и предельной кислотности. С учетом производственно ценных свойств и специфики йогуртных продуктов были разработаны критерии отбора термофильных молочнокислых микроорганизмов для подбора в состав поливидовых консорциумов для йогурта. При производстве йогуртов будут использованы культуры *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, сквашивающие молоко за 3-5 ч и имеющие предельную кислотность 200-250°Т; культуры *Streptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus*, сквашивающие молоко за 2,5-4 ч, образующие сгустки вязкой консистенции и имеющие невысокую предельную кислотность (95-120 °Т).

ЛИТЕРАТУРА

1. Тамим А.И., Робинсон Р.К. Йогурты и другие кисломолочные продукты: научные основы и технологии. – Санкт-Петербург: Профессия, 2003, с.661.

УДК 664.8.047

ВЛИЯНИЕ СПОСОБА СУШКИ НА ФРАКЦИОННЫЙ СОСТАВ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ЯБЛОЧНЫХ ВЫЖИМОК

Василенко З.В., Лазовикова Л.В.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь

Из литературных источников [1, 2] известно, что способ сушки выжимок влияет на количество и фракционный состав пектиновых веществ (ПВ) в сырье.

В связи с этим был исследован фракционный состав выжимок яблок (ВЯ), высушенных различными способами. (Таблица)

Таблица – Фракционный состав ПВ выжимок яблок

Наименование фракции	Свежие выжимки яблок	ВЯ, высушенные контактным способом сушки	ВЯ, высушенные в виброкипящем слое
растворимый пектин, % (на а.с.м.)	2,93	2,04	2,30
протопектин, % (на а.с.м.)	23,03	22,47	23,00
общее содержание пектиновых веществ, % (на а.с.м.)	25,96	24,51	25,30

Из данных, представленных в таблице, видно, что содержание ПВ в свежих ВЯ составляет 25,96%. На долю протопектина приходится 88,71% от общего содержания ПВ, а на долю растворимого пектина – 11,29%.

Содержание ПВ в ВЯ, высушенных контактным способом составляет 24,51%. На долю протопектина приходится 91,68% от общего содержания ПВ, а на долю растворимого пектина – 8,32%.

Содержание ПВ в ВЯ, высушенных в виброкипящем слое, составляет 25,30%. На долю протопектина приходится 90,91% от общего содержания ПВ, а на долю растворимого пектина – 9,09%.

Таким образом, наименьшее влияние на потери ПВ в выжимках яблок оказывает сушка выжимок в виброкипящем слое.

ЛИТЕРАТУРА

1. Голубев, В.Н. Пектин: химия, технология, применение/ В.Н. Голубев, Н.П. Шелухина, М.: РАТНИЭЧ, 1995. – 366с.
2. Донченко Л.В., Технология пектина и пектинопродуктов/ Л.В. Донченко. – М.:ДеЛи, 2004 г., – 255с.