

форм овса играет значительную роль в упрощении технологического процесса его переработки.

Для оценки качества зерна пленчатых культур, наряду с пленчатостью, служит такой показатель, как содержание ядра. У сортов голозерного овса содержание ядра колеблется от 99,4 до 99,8%. Содержание ядра у пленчатых сортов составляет 72,4-67,2%, что на 25-30% меньше, чем у голозерного овса.

УДК 637.344

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ В ДЕСЕРТНЫХ ПРОДУКТАХ

Дымар О.В., Ефимова Е.В.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Рациональным путем использования молочной сыворотки является производство десертных продуктов, что обусловлено ее составом и свойствами, относительно невысокой ценой и доступностью, а также тем, что в этих продуктах используются все составные компоненты сыворотки.

Напитки, вырабатываемые из молочной сыворотки, различаются по способу производства, составу, пищевой и биологической ценности. Условно их можно разделить на две большие группы – напитки свежие и биологически обработанные. Ассортимент свежих напитков расширен за счет внесения сахара, плодово-ягодных соков и сиропов, пряно-ароматических добавок. Могут вноситься витамины, различные белковые добавки растительного и животного происхождения. Биологической обработке может подвергаться как цельная, так и осветленная сыворотка. Одним из направлений в получении биологически обработанных напитков на основе молочной сыворотки является производство продуктов с пониженным содержанием лактозы. Также разрабатываются напитки на основе депротеинизированной, деминерализованной и гидролизованной сыворотки.

Для производства желированных и структурированных десертных продуктов целесообразно использовать сыворотку деминерализованную, что улучшает органолептические и диетические свойства готовых продуктов. В качестве структурообразователей может использоваться желатин, агар, каррагенан. Могут вноситься плодово-ягодные наполнители. Получены положительные результаты по использованию сы-

воротки для производства пудингов. В качестве стабилизирующих компонентов лучше вносить желирующий крахмал и желатин.

При производстве муссов используется творожная сыворотка, нежирный творог, стабилизаторы, плодово-ягодные наполнители. Достаточно перспективным является использование УФ-концентрата сыворотки. Сгущенную сыворотку можно использовать для производства паст. При этом также вносится творог нежирный, сахар, плодово-ягодные наполнители, различные стабилизирующие добавки.

УДК 637.13: 66.067.38

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОЦЕССА УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Дымар О.В., Миклух И.В.

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

Решение проблемы рационального использования белков молока заключается в наиболее полном использовании ресурсов сельскохозяйственного сырья и снижении потерь белка при производстве пищевых продуктов. Особый интерес представляет мембранная обработка, позволяющая фракционировать и концентрировать составные части молочного сырья, максимально сохраняя их пищевую, биологическую ценность и технологические свойства.

Целью работы являлось исследование физико-химических свойств концентратов и фильтратов, полученных в результате ультрафильтрации обезжиренного молока и молочной сыворотки и исследование способа изменения этих физико-химических показателей.

Ультрафильтрацию проводили на лабораторной баромембранной установке. При анализе исследуемых образцов использовались методы: титриметрический (титруемая кислотность); потенциометрический (активная кислотность); рефрактометрический (массовая доля сухих веществ); формольного титрования (массовая доля белка); йодометрический (массовой доли лактозы).

При увеличении фактора концентрирования (по объему) в концентрате увеличиваются и значения всех физико-химических показателей, кроме массовой доли лактозы (значение остается на одном уровне). Фильтрат не зависит от фактора концентрирования имеет одинаковые показатели. При изучении влияния диафильтрации на свойства