

получаемого продукта выяснили, что этот процесс приводит к улучшению свойств концентрата (увеличивается содержание белка и снижается содержание лактозы).

С помощью ультрафильтрации можно получить концентраты молочных белков с высокой степенью чистоты, которые целесообразно применять для стандартизации молока, молочных продуктов по белку; в качестве добавки при производстве различных видов молочных продуктов. Фильтрат можно использовать для нормализации продуктов по белку и лактозе. С помощью электромембранных методов обессоливания из фильтрата можно выделить чистый молочный сахар, также имеющий спрос на рынке.

УДК 637.1.002.69

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БАРОМЕМБРАННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ВЫСОКОБЕЛКОВЫХ КОРМОВЫХ КОМПОНЕНТОВ

Дымар О.В., Чаевский С.И.

РУП "Институт мясо-молочной промышленности"

г. Минск, Беларусь

Баромембранная фильтрация – это технология фильтрации с помощью полупроницаемых мембран, позволяющая произвести разделение эмульсии (молоко) на составляющие. Создаваемая разница в давлении заставляет частицы, которые меньше, чем пора мембраны, проникать через мембрану («пермеат»), в то время как оставшиеся компоненты задерживаются («ретентат», «концентрат») [1].

Ранее для обогащения кормовых продуктов и ЗЦМ молочным белком в основном применялось обезжиренное сухое молоко. Однако сухое обезжиренное молоко не всегда удобно для этого, поскольку оно содержит свыше 50% лактозы и только около 30% белка. Такое обогащение часто оказывалось нежелательным.

Отличительной особенностью молочных белков является то, что при их расщеплении образуются пептиды и другие компоненты, непосредственно всасывающиеся в кровь [2]. Молочные белки имеют большое биологическое значение вследствие высокого содержания метионина, который наряду с другими составными частями молока (холином, инозитом) принадлежит к так называемым липотропным веществам. Молочные белки по аминокислотному составу равноценны белкам мяса. Однако в отличие от них не содержат пуриновых основа-

ний, избыток которых отрицательно влияет на обмен веществ в организме.

Производство высокобелковых молочных компонентов с использованием баромембранных методов позволит максимально использовать сырье (обезжиренное молоко, сыворотка) по белку; применять полученные продукты в производстве ЗЦМ с высоким содержанием молочных компонентов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Берговин, А. М. Мембранная фильтрация в молочной промышленности / А.М. Берговин // Переработка молока. – 2008. – № 3. – С. 10-11.
2. Храмцов, А.Г. Безотходная технология в молочной промышленности /А.Г. Храмцов, П.Г. Нестеренко, под ред. А.Г. Храмцова. – М.: Агропромиздат, 1989. – 279 с.

УДК 637.247

ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Ефимова Е.В., Валялкина Е.М.

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

Обеспечение рациональным полноценным питанием является одним из главных условий правильного гармоничного развития детей различных возрастных групп. Особую опасность для растущего организма представляет белковая недостаточность и дефицит потребления кальция. В связи с этим особое внимание уделяется творогу, как источнику белка, а также солей кальция, фосфора, калия, натрия, некоторых витаминов. В настоящее время в РБ на некоторых предприятиях налажено промышленное производство творога-ДМ для детского питания с применением ультрафильтрации. Других видов пастообразных молочных продуктов на основе творога для детского питания не изготавливается. Дефицит таких продуктов приводит к потреблению детьми творожных десертов с применением фруктовых добавок, стабилизаторов и ароматизаторов зарубежного производства, которые не могут быть рекомендованы для питания детей.

Цель данной работы – разработка технологии производства пастообразных творожных продуктов для питания детей от года и старше. Изучена возможность использования при производстве данных продуктов плодовоовощных консервов, сухих и жидких соков для детского питания, плодово-ягодных наполнителей, фруктозы, пребиотиков и пробиотиков. С учетом полученных результатов подобрано сырье для