

кета Statgraphics Plus проведена обработка результатов экспериментальных данных с целью оптимизации параметров производства. На основании проведенных исследований разработана технология производства нового вида мягкого сыра.

Для установления сроков годности анализировались образцы сыра, упакованные в пергамент, пленку без вакуумирования, пластиковые коробочки. Изучено изменение органолептических, биохимических, физико-химических, микробиологических показателей в образцах сыров. Анализ изменений исследуемых показателей позволил установить срок годности мягкого сыра с бифидофлорой не более 7 суток при температуре хранения $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$. Разработаны схемы технологического процесса изготовления мягкого сыра с бифидобактериями, подобрано технологическое оборудование, разработаны ТНПА, технологическая инструкция и рецептуры на сыр мягкий с бифидобактериями.

УДК 664.8

ПРИМЕНЕНИЕ ДВУХЭТАПНОЙ (КОМБИНИРОВАННОЙ) СТЕРИЛИЗАЦИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Зайцев М.В., Петюшев Н.Н.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

Значительная часть соковой продукции вырабатывается из полуфабрикатов асептического консервирования (ПФАК), которые являются микробиологически стерильными. По традиционной технологии производства соковой продукции ПФАК дозируются, подогреваются, к ним дозируются подготовленные компоненты; затем полученная смесь перемешивается, подогревается, гомогенизируется, деаэрируется, фасуется в подготовленную тару; после этого банки с продуктом укупориваются и стерилизуются (пастеризуются). При такой технологии производства содержание 5-оксиметилфурфурола находится на предельно допустимом действующими ТНПА уровне.

Для снижения уровня 5-оксиметилфурфурола, сокращения времени тепловой обработки, снижения энергоёмкости производства перспективным должно стать применение двухэтапной (комбинированной) стерилизации при производстве соковой продукции на основе ПФАК.

Сущность данного способа термической стерилизации заключается в следующем: вначале подготовленный сок или нектар нагревается и выдерживается определённое время в потоке при определённой температуре (первый этап), затем без охлаждения фасуется в подготовленную тару, герметизируется и подвергается стерилизации (пастеризации) в автоклавах или в пастеризаторах непрерывного действия (второй этап).

При разработке режимов двухэтапной стерилизации в качестве тест-микроорганизма на первом этапе следует выбирать наиболее термоустойчивый микроорганизм – представитель микрофлоры компонентов, на втором – наиболее термоустойчивый микроорганизм-представитель микрофлоры поверхности тары.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бабарин, В.П. Стерилизация консервов: Справочник / В.П. Бабарин. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 312 с.
2. Лукашевич, О. Н. Совершенствование технологии консервов на фруктовой основе для детей раннего возраста. Автореферат диссертации на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства / О. Н. Лукашевич – Краснодар, 2009. – 24 с.

УДК 664.8

ВЫБОР ЗАКВАСОК ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ОВОЩЕФРУКТОВЫХ ПРОДУКТОВ

Зайцева А.Л., Цыганков В.Г.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

Отсутствие оптимального и адекватного питания является одной из основных причин возникновения дисбактериозов. Одним из путей коррекции является алиментарный с использованием ферментированных овощефруктовых функциональных продуктов, которые способны нормализовать полезную микрофлору кишечника, повысить сопротивляемость организма к действию различных повреждающих факторов, положительно влияют на функционирование нервной и сердечно-сосудистой систем, чем способствуют поддержанию гомеостаза организма.

Для получения продуктов с вышеперечисленными свойствами необходимо тщательно подходить к вопросу выбора заквасок.