

Таким образом, сублимационное высушивание бактериальных культур является наиболее оптимальным методом для длительной консервации, замораживание можно использовать для краткосрочного хранения.

УДК 637.12.04/07(045)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА В ПРОИЗВОДСТВЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Володько М. М., Савельева Т. А., Дымар О. В., Ефимова Е. В.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

В настоящее время в Республике Беларусь не установлены общие технические требования к молоку-сырью овечьему, данный вид молочного сырья не перерабатывается.

Изучение овечьего молока на сегодняшний день становится актуальным, это дает возможность расширить ассортимент биологически ценных молочных продуктов при сборе и переработке в промышленных условиях.

Целью исследований является изучение овечьего молока, как молока-сырья в производстве ферментированных молочных продуктов.

Методы исследований: в работе использовались общепринятые методы исследований.

Объектом исследований явилось молоко овечье, полученное от овец породы лакауне.

Изучение и анализ научно-технической информации существующих технологий производства продуктов с использованием овечьего молока-сырья показали, что овечье молоко – хорошая альтернатива коровьему и козьему молоку.

Овечье молоко используют для пищевых целей с давних времен. В Греции овечье молоко составляет почти половину валового производства молока. В основном его используют для приготовления брынзы и других рассольных сыров. Лучше всего вырабатывать из него мягкие сыры. Расход овечьего молока на производство 1 кг сыра вдвое меньше коровьего. Из овечьего молока готовят кисломолочные продукты [1].

Овечье молоко, по сравнению с коровьим молоком, содержит в полтора раза больше сухих веществ, характеризуется высоким содер-

жанием белков, жира и минеральных веществ (кальция, калия и фосфора). Имеет высокую кислотность (20...25°Т), плотность (1035...1038 кг/м³) и вязкость, но низкую термоустойчивость, обладает большой буферной емкостью свертывания при более высокой кислотности (120...140°Т), чем коровье молоко. Белок овечьего молока обладает меньшими аллергенными свойствами, чем белки козьего или коровьего молока. Казеин молока овечьего содержит больше α_s -фракции и меньше γ -фракции и быстрее свертывается сычужным ферментом с образованием более плотного сгустка.

Молоко характеризуется высокой биологической ценностью. Казеин и сывороточные белки молока имеют значительное содержание незаменимых аминокислот и цистеина. Жир молока содержит больше кислот С₆...С₁₀, С_{18:1} и С_{18:2}, по сравнению с коровьим молоком. Оно богато витамином А, аскорбиновой кислотой, тиамином и рибофлавином [2].

Результаты исследований показали, что молоко овечье является альтернативой гипоаллергенным молочным продуктам и может позиционироваться для производства функциональных продуктов питания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Богатова, О. В. Химия и физика молока: учеб. пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2004.-137 с.
2. Горбатова, К.К. Химия и физика молока: учеб. пособие / К.К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 288 с.

УДК 637.528.055:577.15 (047.31)(476)

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ НАТУРАЛЬНЫХ СОКОВ В КАЧЕСТВЕ МАРИНАДОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ГРИЛИРОВАНИЯ

Гордынец С. А., Яхновец Ж. А.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Впервые в Республике Беларусь исследована возможность использования ферментированных натуральных соков (яблочного, клюквенного, черной смородины, красной смородины и др.) в качестве маринадов для производства мясных полуфабрикатов для грилирования.

В ходе проведения научно-исследовательской работы были решены следующие задачи: