

2. Арсеньева, Т. П. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 4. Мороженое. / Т. П. Арсеньева. - СПб: ГИОРД, 2003. - 184 с.
3. Оленев, Ю. А. Справочник по производству мороженого./ Ю. А. Оленев, А. А. Творогова, Н. В. Казакова, Л. Н. Соловьева. - М.: ДеЛи принт, 2004. – 798 с.

УДК 637.146 (476)

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ РЫНКА ТВОРОГА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Фомкина И. Н., Карпенко А. Ю.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

В Республике Беларусь имеет место постоянный повышенный спрос на производство и потребление творога, что обусловлено как привычкой потребителя, так и привлекательными вкусовыми качествами продукта. Кроме того, творог и продукты из него обладают высокой пищевой ценностью и доступны по цене.

Жирный творог лучше употреблять в натуральном виде, нежирный – для изготовления творожных изделий (сырников, пудингов и т.д.). Из смеси пахты и обезжиренного молока вырабатывают столовый диетический творог (3%-й жирности). Нежную консистенцию имеет мягкий диетический творог нежирный (5 или 11%), а также сладкий. Вырабатывают диетический пресный нежирный творог, его кислотность в 2-3 раза меньше, чем у других видов.

Творог имеет значительное содержание хорошо сбалансированного белка (14-16%). Творожные белки перевариваются лучше, чем мясные, рыбные и даже молочные: 300 г творога почти полностью удовлетворяют суточную потребность человека в белке. Необходимо отметить, что при производстве творога почти все ценные компоненты молока переходят в готовый продукт. Также высокая пищевая ценность творога обусловлена повышенным содержанием в нем важных для организма человека аминокислот – метионина, лизина и холина. Метионин способствует выведению из организма холестерина, холин необходим для нормального функционирования нервной системы. Метионин и холин также нормализуют работу печени, предупреждая ее ожирение. Творог оказывает липотропное действие и широко применяется при болезнях печени, сердечнососудистой системы, ожирении, диабете, после ожогов и переломов костей, многих других заболеваниях.

На сегодняшний день белорусскими производителям полностью обеспечивается насыщение отечественного рынка творогом и творожными изделиями. На рынке пищевой промышленностью предлагается

творог с необычными формами и разными наполнителями, а также продукция на основе творога (творожные пасты, творожные сырки, творожные торты, творожные десерты).

Для производства творога используются бактериальные концентраты прямого внесения сухие или замороженные таких производителей, как РУП «Институт мясо-молочной промышленности» (Беларусь), «Хр. Хансен» (Дания), «Даниско» (Дания), «Лактика» (Болгария) и др.

В течение последних лет хорошо себя зарекомендовало организационно-технологическое решение по производству творога зерненого, который даже определен техническим регламентом не как творог, а как самостоятельный молочный продукт.

Для обеспечения разнообразия ассортимента молочных продуктов и с целью повышения конкурентоспособности своей продукции белорусские производители осуществляют широкомасштабные меры по привлечению и использованию инвестиций на техническое перевооружение оборудования и установку новых линий, в том числе производства творога.

При реконструкции и модернизации производственных мощностей устанавливаются преимущественно автоматизированные линии заводов-изготовителей из Германии, Дании, Польши, Болгарии.

Особо необходимо отметить получение творога с использованием ультрафильтрации. Ряд предприятий у нас в стране освоили этот метод, что позволило существенно снизить расход сырья и, соответственно, себестоимость готовой продукции. Такой творог отличается от традиционного структурой и более кремовой консистенцией. Его вкусовые качества намного лучше при одинаковом содержании жира. Такой творог можно использовать в качестве исходного сырья для производства масс, творожных сырков, плавленых сыров, при этом их себестоимость будет значительно ниже. Сегодня применяют два способа производства УФ-творога. Первый – это ультрафильтрация молока с целью его концентрации с последующим сквашиванием. Получаемый сгусток практически не отдает влагу, содержание сухих веществ в нем изначально 18-20%. Второй способ – это ультрафильтрация сквашенного сгустка. Баромембранные методы позволяют манипулировать с исходным сырьем, добываясь его стандартизации по белку, что облегчает ведение технологических процессов.

Наряду с разработкой новых способов производства творога и творожных продуктов, с целью повышения их конкурентоспособности вполне обоснованной является применение технологий с закрытым способом ведения процесса, т.е. необходимо исключить влияние человеческого фактора на сложный технологический процесс.

Для успешной реализации продукции необходимо расширять ассортимент продуктов из творога, повышать их качество и ценовую конкурентоспособность, развивать производство с высокой долей продукции, расфасованной и упакованной, с оформлением, отвечающим спросу потребителей. Необходимо повышать степень фабричной готовности продуктов к непосредственному употреблению.

ЛИТЕРАТУРА

1. Мелешня, А. В. Производство творога в Республике Беларусь / А. В. Мелешня, М. Л. Климова // Молочная промышленность. – 2008. – №8. – С. 14-15.
2. Гуца, Ю. М. Новые возможности творожного оборудования / Ю. М. Гуца // Молочная промышленность. – 2008. – №8. – С. 40-41.
3. Русских, В. М. Емкостное оборудование для получения творожного сгустка / В. М. Русских // Переработка молока. – 2009. – №3. – С. 20-21.
4. Pellegrino, T. Производство творога для детского питания методом ультрафильтрации / T. Pellegrino, W. Gruchot // Переработка молока. – 2009. – №2. – С. 15.
5. Крусъ Г. Н., Храмов А. Г., Волоиткина З. В., Карпычев С. В. Технология молока и молочных продуктов // Под редакцией Шальгиной А. М.–М.: КолосС, 2007. – 455 с.

УДК 637.146:579.64:547.458.2

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПАХТЫ

Фомкина И. Н., Лозовская Д. С.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Производство молочных продуктов традиционными способами в цельномолочную продукцию (масло, сыр и казеины) неизбежно связано с получением побочного сырья: обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки, относящихся к вторичным сырьевым ресурсам с обобщающим названием – молочное белково-углеводное сырье.

Анализ структуры переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной промышленности показывает, что для предприятий отрасли задачи полного и рационального использования всех компонентов молока в настоящее время являются наиболее актуальными. Знание состава и свойств вторичного сырья и путей его использования может помочь инженерно-техническим работникам предприятий найти доступные и экономически целесообразные способы его переработки [2].

Пахта является побочным продуктом при производстве масла методом сбивания или преобразования высокожирных сливок, обладающим полезным химическим составом и важными технологическими свойствами, обуславливающими возможность его дальнейшей перера-