

Пахта является перспективным молочным сырьем для производства мягких сыров. Предлагаемое использование пахты для производства именно мягких сыров обусловлено тем, что оно имеет ряд преимуществ по сравнению с производством твердых сыров. Расход сырья на 25-30% меньше по сравнению с производством твердых сыров. Продолжительность технологического процесса изготовления мягкого сыра составляет от нескольких часов до нескольких суток.

Пахта и продукты, приготовленные на ее основе, рекомендованы для людей всех возрастов и профессиональных групп, особенно для детей, людей пожилого возраста, имеющих избыточную массу тела, для широкого использования в питании тех, кто ведет малоподвижный образ жизни и находится в состоянии гипокинезии, т. е. длительной физической и мышечной ненагруженности. Ее можно употреблять в пищу без ограничений ежедневно людям всех возрастов – от детей до пожилых.

Пахта представляет исключительную ценность для здоровья человека и наибольшей степени удовлетворяет требованию «минимум калорий – максимум биологической ценности».

ЛИТЕРАТУРА

1. Экспертиза вторичного молочного сырья и получаемых из него продуктов / . Г. Храмцов [и др.]. – Ставрополь, 2003. – 130 с.
2. Кузнецова, О. В., Микрофлора вторичного молочного сырья / О. В. Кузнецова, С. А. Рябцева //Переработка молока. – 2008. – № 3.
3. Храмцов, А. Г. Промышленная переработка вторичного молочного сырья / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин – М.: ДеЛи принт, 2003.
4. Остроумов, Л. А. Пахта – продукт высокой биологической активности / Л. А. Остроумов, И. А. Мазеева // Молочная промышленность. – 2009. – № 3.
5. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки /А. Г. Храмцов [и др.]; под ред. А. Г. Храмцова и П. Г. Нестеренко. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982.
6. Храмцов, А. Г. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры –Т.5. – Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин – СПб.: ГИОРД, 2004. – 576 с.

УДК 637.5.045(476)

МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ В МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСАХ

Хильманович Д.И., Закревская Т.В.

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

Особое место в рационе белорусских потребителей занимают мясные деликатесы. К сожалению, стоит отметить, что качество дан-

ной категории мясных продуктов часто не соответствует ожиданиям потребителя. Покупатели часто отмечают «водянистый» и «мыльный» привкусы и довольно значительное количество влаги, выделяющейся на срезе изделий. Это связано, прежде всего, с применением многочисленных заменителей мясного сырья для удешевления продукции. Современные технологии производства мясных деликатесов нацелены на повышение содержания влаги в продукте и использование влагосвязывающих ингредиентов с целью увеличения рентабельности их производства.

Процент инъекции рассола в мясное сырье находится в пределах 20-30, 50-80% к массе сырья. Именно при высокой степени инъектирования существенно ухудшаются органолептические показатели и пищевая ценность, а также увеличивается содержание в готовом продукте воды и, соответственно, снижается содержание белка. В последние годы из-за серьезного ухудшения экологической обстановки проблеме питания уделяется все большее внимание. Поэтому все большую значимость приобретают функциональные продукты питания с выраженными профилактически-оздоравливающими свойствами. Один из реальных способов решения этой проблемы заключается в применении в качестве мясозаменяющих ингредиентов белков из вторичного молочного сырья молочной сыворотки и обезжиренного молока. Молочные белки обладают такими ценными функционально-технологическими свойствами, как высокая влагосвязывающая и влагоудерживающая способность, что способствует повышению выхода готовой продукции. Однако все разработки и внедрения проводятся только применительно к категории эмульгированных мясoproductов, и при этом практически нет данных об использовании молочных белков в технологии целномышечной деликатесной продукции.

После проведенных испытаний были сделаны следующие выводы: введение концентрата молочного белка в целномышечные продукты будет способствовать повышению значений pH готовых изделий, что непременно положительно скажется на функционально-технологических свойствах мышечных белков. Также нужно отметить значительное содержание в составе данного концентрата пребиотика лактулозы (6,95%).

Таким образом, можно сделать вывод о целесообразности использования молочного белково-углеводного концентрата в технологии деликатесных мясoproductов. Его применение позволит повысить выход готового изделия примерно на 20% без снижения содержания в продукте ценного животного белка и использования дополнительных добавок. Кроме того, использование концентрата молочного белка

позволит улучшить вкусовые характеристики деликатесного изделия карбонада копчено-вареного, а также сделать продукт более полезным.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина, Л. Т., Большаков, А. С., Боресков, В. Г., Жаринов, А. И. и др. /Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1998.
2. Антипова, Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов – Воронеж, 1991.
3. Кузнецов, Шлипаков, Н. Е. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1971.
4. Омаров, Р. С., Шлыков, С. Н., Сычева, О. В., Кравец, А. Б.. Технология переработки мяса и других продуктов убоя – М. Пищевая промышленность, 1984.

УДК 661.163

РАЗРАБОТКА НОВОГО ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО ПРЕПАРАТА ПРОЛОНГИРОВАННОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Ховзун Т.В., Шах А.В.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Надлежащее санитарно-гигиеническое состояние пищевых производств является основной гарантией качества и безопасности выпускаемых продуктов.

Часто причиной порчи продуктов и источником отравлений являются плесени и дрожжи – как более устойчивые к воздействию дезинфектантов. Пищевые продукты являются благополучной средой для развития многочисленных микроорганизмов, среди которых чаще всего встречаются плесневые грибы типа *Mucor*, *Penicillium*, *Aspergillus*, *Cladosporium*, дрожжи *Torulopsis*, *Saccharomyces* и т.п., вследствие чего очень часто возникают потери. Поэтому невозможно обойтись без комплекса научно обоснованных санитарно-гигиенических мероприятий по снижению микробиальной обсемененности и поддержания требуемого санитарно-гигиенического состояния производственных помещений и оборудования пищевых предприятий.

Одним из путей решения данного вопроса является применение современных высокоэффективных технологий санации (обеззараживания) производственных помещений и оборудования с использованием экологически безопасных дезинфицирующих средств нового поколения, отличающихся высокой антимикробной активностью, технологичностью, пролонгированным действием и минимальным воздействием на природу человека.