

введения селенсодержащей добавки», «Совершенствование процесса гидротранспорта жидкотекучих пищевых продуктов», «совершенствование процесса сушки молочного сыра»).

Результаты исследований публикуются в ряде профильных научных журналов, обсуждаются на международных научно-практических конференциях и семинарах как в РБ, так и за рубежом.

Таким образом, анализ тематики диссертационных работ показывает, что исследования аспирантов НППЦ НАН Беларуси по продовольствию направлены на решение наиболее актуальных проблем современной перерабатывающей промышленности и соответствуют общим тенденциям развития науки в сфере пищевых технологий.

УДК 637.354.32 (045)

НОВЫЙ ВИД СЫРА С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Объедков К.В., Чаевский С.И.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

В связи с расширением торговых отношений Республики Беларусь с зарубежными странами на нашем рынке появилось много элитных видов сыров, в том числе сыры, созревающие при участии различных видов плесени: «Рокфор», «Камамбер» и др., которые не изготавливаются в нашей республике. Уникальные органолептические характеристики голубых сыров (хорошо выраженный сырный, острый, перечный, грибной вкус и аромат, нежная, маслянистая консистенция) по-прежнему привлекают к ним внимание как отечественных потребителей, так и производителей сыров. В этой связи является целесообразным освоение технологии производства отечественного сыра с голубой плесенью.

Разработанный в лаборатории технологии сыроделия и маслоделия сыр типа «Рокфор» относится к группе полутвёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания, созревающих при участии молочнокислых бактерий и плесневых грибов *Penicillium roqueforti* [1].

Особенность разработанной технологии данного сыра состоит в применении отдельной гомогенизации молока при нормализации, применении заквасок прямого внесения, сокращении периода процесса посолки, ступенчатых режимов созревания и изготовления сыра с различной массовой долей жира в сухом веществе (50%, 55% и 60%).

При отдельной гомогенизации молока улучшается качество и плотность сгустка, повышается выход сыра, а также ускоряется проникновение соли в сырную массу. Сыр быстрее созревает и больше накапливает небелкового растворимого азота в сырном тесте. Это создает благоприятные условия для развития плесени, вызывающей более глубокие изменения молочного жира [2, 3].

Самопрессование сыра проводят при несколько повышенной температуре с целью усиления молочнокислого брожения, нарастания активной кислотности сырной массы и нормального обезвоживания ее.

Главная роль в созревании нового вида сыра принадлежит плесени *Penicillium roqueforti*. Этот вид плесени разлагает молочную кислоту, углеводы, белки (альбумин разлагается легче, чем казеин) и жиры. Сычужный фермент и молочнокислая микрофлора усиливают протеолитическое действие плесени на белки.

На основании результатов сравнительных испытаний, сыр типа «Рокфор» по органолептическим и физико-химическим параметрам не уступал импортным аналогам.

С учетом результатов, полученных в ходе проведения лабораторных и опытных выработок сыра, были разработаны технические условия и технологическая инструкция по изготовлению сыра типа «Рокфор».

Данная разработка и её реализация в промышленности позволит удовлетворить потребности населения в этом виде продукта, расширить потребительский ассортимент, сэкономить валютные средства на приобретение аналогичного продукта за рубежом.

Освоение производства сыра типа «Рокфор» планируется осуществить на Нарочанском филиале ОАО «Молодечненский молочный комбинат».

ЛИТЕРАТУРА

1. Скотт, Р. Производство сыра: научные основы и технологии / Р. Скотт, Р. Робинсон, Р. Уибли. – СПб.: Профессия, 2005. - 464 с.
2. Любинскас В., Вайткус В. Новый вид сыра с плесенью Шулуте из раздельно гомогенизированного молока// Труды Литовского ВНИИМС. – Вильнюс: Издательство “Mintis”, 1971. –Т.6.
3. Любинскас В., Сергеев В. Влияние двухступенчатой гомогенизации сливок на стабильность жировой фазы молока и на физические свойства сычужного сгустка// Труды Литовского ВНИИМС. –Вильнюс: Издательство “Мокслас”, 1976. –Т.10.