

Снижается потребность в использовании традиционных дезинфицирующих средств.

ЛИТЕРАТУРА

1. Применение озона в пищевой промышленности и сельском хозяйстве. РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию». – Минск., 2006г., -35с.
2. Троцкая Т.П. «Основные направления использования озона в мясомолочной промышленности». Материалы международной научно-технической конференции «Современные технологии и комплексы технических средств в сельскохозяйственном производстве», БГАТУ, 25-27.05.2005г.

УДК 637.3

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ НОВОГО ВИДА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ В КАЧЕСТВЕ СЫРЬЯ СЫРА С БЛАГОРОДНОЙ ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Фролов И.Б., Здитовецкая Ю.М.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»
г. Минск, Республика Беларусь

Ввиду планируемого наращивания объемов переработки молока в Республике Беларусь, увеличения объемов производства сыров до 202,8 тысяч тонн к 2015 году [1] разработка технологий новых видов сыров, сырных продуктов, плавленых сыров представляет несомненный интерес и актуальность. Кроме того, это расширит ассортимент выпускаемой продукции, способствуя при этом повышению конкурентоспособности белорусских предприятий, расширению экспортных поставок белорусской продукции на международный рынок, что в комплексе повысит экономическую эффективность работы молокоперерабатывающей отрасли страны в целом.

На немецком рынке большой популярностью пользуются сыры с благородной голубой плесенью, такие как Weiss-blau käse (белоголубые сыры), Edelpilkkäse, Dorblue и др. Данные сыры имеют мягкость от белого до светло-кремового цвета с хорошо выделяющимися зелено-голубыми прожилками, после нескольких недель созревания данные сыры приобретают мягкий и несколько пикантный вкус. Ввиду высоких потребительских качеств и широкого спроса на данные сыры, их высокой стоимости немецкими специалистами были разработаны технологии производства сырных продуктов «Dorblue à la crème» с содержанием жира – 25%, «Dorblue à la crème Light» с низким содержанием жира (16%). Данные продукты представляют собой нежно-пикантные кремы, содержащие в своем составе сливки, творог (обезжиренный творог), 20% сыра с благородной голубой плесенью, йогурт, молочный

белок, желатин, загуститель (гуаровая камедь, камедь плодов рожкового дерева), соль, подкислитель: лимонная кислота.

Данные сырные продукты отличаются более низкой стоимостью (по сравнению с сырами с благородной голубой плесенью), замечательными вкусовыми качествами и потребительскими свойствами, имеют длительный срок хранения (до 3,5 месяцев) [2].

В ближайшее время в Республике Беларусь планируется наладить производство сыров с благородной голубой плесенью «Рокфорти», ввиду чего производство сырных продуктов типа немецкого «Dorblue à la crème» также представляет несомненный интерес. В связи с этим проводились исследования, направленные на поиск возможностей производства аналогичных сырных продуктов в нашей стране, разработку рецептов на них.

В лабораторных условиях РУП «Институт мясо-молочной промышленности» проводились опытные выработки нового вида сырных продуктов с использованием сыра с благородной голубой плесенью. В состав сырья для их производства входили: сыр с благородной голубой плесенью белорусского производства «Рокфорти» (до 20%), различные виды ферментативных полутвердых сыров («Тызенгауз», «Голландский», «Российский» и др.), сливочное масло, соли-плавители и вода. Вырабатываемые продукты имели следующие физико-химические показатели: содержание влаги – 50%, содержание жира в сухом веществе – 55%, отличались нежно-пикантным вкусом и сладкосливочным ароматом.

Производство плавящихся сырных продуктов с использованием в качестве одного из компонентов сырья сыров с благородной голубой плесенью позволит расширить ассортимент выпускаемой продукции, наиболее полно удовлетворить потребительский спрос, сэкономить валютные средства на покупку аналогичных продуктов за рубежом. Кроме того, производство новых видов плавящихся сыров будет способствовать повышению экономической эффективности работы молокоперерабатывающих предприятий, не требует дополнительных капиталовложений на покупку оборудования (для предприятий, занимающихся производством плавящихся сыров).

ЛИТЕРАТУРА

1. Республиканская программа развития молочной отрасли в 2010-2015 годах (утверждена Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 12.11.2010 №1678). – Минск, 2010.
2. Калек, К. Сыр. Иллюстрированная энциклопедия / К. Калек. – Москва: Лабиринт Пресс, 2003. – 256 с.