

УДК 637.1

БЕЛЯГОВА А.А., студентка

Научный руководитель: **МИНАКОВ В. Н.**, канд. с.-х. наук, доцент

УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВА МОЛОКА НА ПРОИЗВОДСТВО МЯГКИХ СЫРОВ

В Республике Беларусь практически весь сыр на промышленной основе вырабатывается из коровьего молока. Решающим фактором в производстве сыра является качество молока.

Качество молока оценивается по химическим, физико-химическим, биохимическим и микробиологическим показателям, а также зависит от условий получения и первичной обработки. Комплекс этих показателей определяет сыропригодность молока. Из-за низкого качества молока только 8% его является сыропригодным, в связи с этим в стране очень мало производится сыра.

Цель работы: определить влияние качества молока на производство мягких сыров в ЧУП «Речицамолоко» Речицкого района Гомельской области.

Мягкие сыры «Адыгейский» и «Прометей» вырабатывают из нормализованного пастеризованного молока путем кислотной коагуляции белков молока. Свертывание белков осуществляется путем внесения кислой молочной сыворотки с последующей специальной обработкой полученного сгустка.

Выход сыров (количество молочной смеси 4 тонны) «Адыгейский» жирностью 45 % и «Прометей» – 30 % из молока высшего сорта выше, соответственно на 72 кг или 10,6% и 105 кг, или 10%, чем из молока первого сорта. При производстве сыра «Адыгейский» из молока первого сорта потери сыра составляют 11,4 кг, что выше на 9,2 кг, чем при производстве сыра из молока высшего сорта. При производстве сыра «Прометей» из молока первого сорта, потери продукта составляют 15 кг, что выше на 12,4 кг, чем при его производстве из молока высшего сорта.

При производстве сыра «Адыгейский» из молока первого сорта потери сыра составляют 11,4 кг, что выше на 9,2 кг, чем при производстве сыра из молока высшего сорта. При производстве сыра «Прометей» из молока первого сорта, потери продукта составляют 15 кг, что выше на 12,4 кг, чем при его производстве из молока высшего сорта. По результатам лабораторных исследований сыр, произведенный из молока первого сорта, крохкий, зерно более слабое, отход сыворотки происходит медленнее.

Средняя норма расхода молочной смеси на производство 1 тонны сыра «Адыгейский» из молока первого сорта больше на 622,4 кг, сыра «Прометей» – на 421 кг.

Таким образом, с целью снижения потерь молочного сырья и повышения выхода мягких сыров «Адыгейский» и «Прометей» следует использовать сыропригодное молоко.