

УДК 637.11

ДУМИЧ Е.А., студентка

Научный руководитель **КАРПЕНЯ М.М.**, канд. с.-х. наук, доцент

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

## **ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА РАЗНОЙ ПЛОТНОСТИ И КИСЛОТНОСТИ**

Из низкосортного молока-сырья нельзя получить доброкачественные продукты питания. От сортности реализованного на молокоперерабатывающие предприятия молока зависят условия дальнейшей его переработки, виды выпускаемой продукции, их ценность и здоровье населения.

Цель исследований – установить эффективность переработки молока в зависимости от плотности и кислотности.

Исследования проводили на производственном унитарном предприятии «Калинковичский молочный комбинат» Гомельской области. В ходе исследований оценивали эффективность переработки молока разной плотности и кислотности при производстве молока питьевого, кисломолочных продуктов, сыров, масла, сухого обезжиренного молока, заменителя цельного молока и других молочных продуктов.

Изучение технологических процессов при производстве молочных продуктов и составлении нормализованных смесей показало, что при производстве молока питьевого и сыров используется молоко-сырье плотностью 1027–1029 кг/м<sup>3</sup>, при производстве кефира, сливок и сметаны – 1026–1028 кг/м<sup>3</sup>. Для изготовления сухого обезжиренного молока используется молоко плотностью 1026–1028 кг/м<sup>3</sup>, заменителя цельного молока – 1026–1027 кг/м<sup>3</sup>. На производство творога и творожной массы идет молоко плотностью 1026–1029 кг/м<sup>3</sup>.

При производстве молока питьевого и кисломолочных продуктов в основном используется молоко кислотностью 16–18 °Т и небольшая часть с кислотностью 19 °Т. При производстве сметаны в большей степени используется молоко кислотностью 16–18 °Т (61,3%), творога и творожной массы – 17–20 °Т, сыров – только 16–18 °Т, а для сливок – 18–19 °Т. Для производства сырков и сырковой массы используется молоко кислотностью 17–19 °Т. Изготовление масла и заменителя цельного молока осуществляют из молока кислотностью 18–20 °Т, а молоко кислотностью 17, 19–20 °Т используют при получении сухого обезжиренного молока.

Таким образом, наилучшее по плотности и кислотности молоко в основном используется для производства молока питьевого, сливок, сыра, масла, творога и творожной массы, в то же время значительная часть молока более низкого качества по этим показателям используется для изготовления сметаны, питьевых кисломолочных продуктов, сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока.