

УДК 637.1

НОВИК Т.М., студентка

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

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

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КАЧЕСТВА МОЛОКА

Сметана – один из наиболее популярных кисломолочных продуктов в нашей стране, благодаря повышенной биологической и энергетической ценности, высоким вкусовым достоинствам. Этот продукт традиционно вырабатывают путем сквашивания сливок с различной массовой долей жира заквасками, приготовленными на чистых культурах молочнокислых бактерий, с последующим созреванием сгустка.

В связи с этим целью работы является определение эффективности производства сметаны в зависимости от качества молока, поступающего в ЧУП «Калинковичский молочный комбинат» г. Калинковичи Гомельской области.

Материалом для исследований служило поступающее на предприятие молочное сырье. Использовались нормативно-справочные материалы, такие как стандарт на закупаемое молоко СТБ 1598-2006, типовая технологическая инструкция по изготовлению сметаны витаминизированной ТИ РБ 490424842.114-2013.

Для производства сметаны использовалось молоко высшего и первого сортов. В исследованном молоке были различия по классу термоустойчивости, в зависимости от сорта и периода получения. В зимне-весенние месяцы наибольшее количество нетермоустойчивого молока первого сорта – 33,4 %, что выше по сравнению с высшим сортом на 6,7 %. Полученная из молока высшего сорта сметана, массовой долей жира 20 %, имеет более качественную консистенцию и внешний вид. Кислотность сметаны, полученной из молока первого сорта, выше, чем из высшего на 11°Т или 16,2 %. Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, в конце срока годности составляло не менее 1×10^7 . Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в $0,001 \text{ см}^3$ продукта отсутствовали, а также *Staphylococcus aureus* в 1 см^3 продукта отсутствовали. Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 см^3 продукта отсутствовали.

Рентабельность при производстве сметаны жирностью 20 % из молока высшего сорта выше на 4,5 п.п., чем из молока первого сорта и составила 7,1 %.

Таким образом, экономическая оценка результатов исследований показывает необходимость производства сметаны в условиях сырьевой зоны ЧУП «Калинковичский молочный комбинат» из молока высшего сорта с целью снижения потерь молочного сырья и повышения выхода готового продукта.