

УДК 636.2.05.03

КРАВЧЕНКО К.А., студент

Научный руководитель **ПОДРЕЗ В.Н.**, канд. с.-х. наук, доцент
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия
ветеринарной медицины», г. Витебск, Республика Беларусь

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЛОКА РАЗНОГО СОРТА НА КАЧЕСТВО И ВЫХОД СЫРА

Качество молока оказывает влияние на условия дальнейшей его переработки, ассортимент выпускаемой продукции, ценность и, самое главное, на здоровье населения. От используемого молочного сырья зависит качество, безопасность и выход сыра. При разумном использовании молочного сырья можно добиться сокращения расходов на производство сыра, повышения эффективности производства и уровня рентабельности на предприятии. Выпуск качественной продукции, удовлетворяющей требованиям покупательского спроса, будет способствовать увеличению рынков сбыта, экспорта и конкурентоспособности предприятия.

Цель исследований – установить эффективность использования молока разного сорта на качество и выход сыра в условиях ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод».

Исследования проводились при производстве сычужных сыров в условиях ОАО «Верхнедвинский маслосырзавод». Оценку качества и сыропригодности молоко-сырья проводили по общепринятым методикам при приемке молока на маслосырзавод. Качество полученных сыров оценивали в лаборатории контроля качества продукции.

Результаты исследований показали, что использование молока разного сорта влияет на его сыропригодность. Время свертывания сычужным ферментом 100 мл молока сорта экстра составляла 51 сек., для молока высшего сорта данный показатель был выше на 7 сек., или 13,7%, для первого - на 16 сек., или 19,6%, что свидетельствует о увеличении продолжительности технологического процесса.

Детальное изучение полного технологического процесса производства сыра сычужного на примере «Голландский новый 45%» показало, что использование молока высокого качества (сорта экстра и высший) соответствует нормам по расходу сырья, при этом выход сыра составляет 9,31 и 9,13%. Выработка сыра из молока первого сорта требует дополнительной обработки молока в виде очистки его на бактофуге, стабилизации, нормализации, внесения увеличенного количества хлористого кальция и сычужного фермента, расход использованного сырья при этом оказался выше на 108,6 кг, а выход сыра снизился до 8,86%.

Таким образом, наиболее рентабельным (15,7%) явилось производство сыра из молока высшего сорта по сравнению с использованием сортов «экстра» (7,8%) и первого (2,2%), поскольку стоимость молока и затраты на производство были наиболее оптимальными.