

УДК 637.146.2

САДРТДИНОВА Г.А., студент

Научный руководитель **ТОКАРЕВ И.Н.**, канд. с.-х. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»,
г.Уфа, Российская Федерация

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КЕФИРА, ИЗГОТОВЛЕННОГО НА РАЗНЫХ ЗАКВАСКАХ И ПРИ РАЗЛИЧНЫХ РЕЖИМАХ ХРАНЕНИЯ

В последнее время изменения на рынке молочных продуктов, диктуемые современными экономическими условиями, привели к появлению новых продуктов. Одним из важных отличий их является более длительный срок хранения. Срок хранения становится решающим фактором в том плане, что для реализаторов продукции выгоднее брать продукты с более длительным сроком хранения.

Одним из наиболее широко потребляемых в России молочных продуктов является кефир. На рынке кефир занимает весомое место и решение вопроса продления срока его хранения будет иметь большое значение как для реализаторов, так и для производителей.

В связи с этим, цель нашей работы заключалась в исследовании изменений физико-химических и органолептических свойств кефира на кефирных грибках и закваске СНН-22 компании «Кристиан Хансен» при различных режимах хранения. Исследования проводились в условиях ООО «Молоко» Илишевского района Республики Башкортостан в сентябре-октябре 2015 года.

Результаты опыта показали, что лучше сохраняется кефир при хранении в условиях более низких температур в пределах 2-4°C. Оба вида кефира – и на грибковой закваске и на закваске СНН-22, после трех суток хранения были пригодны к потреблению.

При хранении в режиме температуры 6-8°C лучшие качества сохранил кефир на СНН-22 закваске. У кефира на грибковой закваске пригодность к потреблению была несколько сомнительной. Лучшей сохранностью в целом отмечается кефир на СНН-22 закваске, который можно хранить с меньшими затратами при температуре 6-8°C.

В целом, производство кефира на СНН-22 закваске отличается меньшими затратами в связи с отсутствием необходимости содержать заквасочное отделение и поддерживать на должном уровне грибковую закваску. Наиболее эффективным температурным режимом хранения кефира независимо от технологии его производства является 6-8°C. Уровень рентабельности при данном режиме составил 20,2 и 22,4% при разных технологиях производства кефира.

В зависимости от технологии производства кефира мы предлагаем использовать режим созревания и хранения 6-8°C при использовании закваски СНН-22 – до трех суток, при использовании кефирных грибков – до двух суток.