

УДК 637.03

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА НА АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ УСТАНОВКИ TEWES BIS

*Абросимов А.В., студент 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Губанова Н.В., к. с.-х. н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *творог, инновации, улучшение качества, современные технологии TEWES BIS.*

В статье дано описание технологического процесса производства творога на автоматизированной установке TEWES BIS также, дана характеристика основных качеств использования установки.

Производство натурального творога является одним из основных направлений деятельности Ульяновского молочных завода. Запуск в эксплуатацию автоматизированной линии марки TEWES BIS (одной из лучших в Европе) по выработке творога позволил перейти на самый современный уровень работы предприятия [1,2,3]

Целью работы - изучить технологию производства творога на установке TEWES BIS в условиях ОАО «Молочный завод» и провести оценку его качества.

Творог, вырабатываемый на этой линии, обладает высокими вкусовыми качествами, а закрытый способ выработки продукта, высокая санитарная культура производства обеспечивают стабильное качество и низкую бактериальную обсемененность творога, что в свою очередь обеспечивает более длительные сроки его хранения (при условии соблюдения режимов хранения – $t \leq 6 \text{ }^{\circ}\text{C}$).

Технология производства творога на этой линии была разработана только для этой линии. Нормализованное по жиру или обезжиренное молоко, пройдя предварительную подготовку в аппаратном цехе, поступает в котел с необходимой для сквашивания температурой. В котел вносится закваска для творога, и молоко оставляется в покое для сквашивания. После которого для лучшего отделения сыворотки полученный сгусток подогревается и разрезается на кубики, а затем вымешивается для получения творожного зерна. Затем, предварительно охлажденное зерно подается на дренажный барабан для обезвоживания и по желобу из прессующей ленте поступает в охладитель. Из ох-

ладителя с помощью шнека готовый творог отправляется на упаковку. Все операции проводятся в автоматическом режиме, но управляет ими творог-изготовитель. Так как молоко может иметь различный биохимический состав, изготовитель творога должен умело управлять и контролировать процессы для получения творога стабильного качества.

Творог, полученный таким способом, отличается от творога, произведенного по другим технологиям. Он имеет нежный сливочный вкус и мягкую зернистую консистенцию. Упаковывается готовый творог в полиэтиленовые пакеты весом 15 кг. Срок годности составляет 7 суток в закрытом виде.

Библиографический список

1. Режим доступа: <http://www.yarmolprod.ru/articles/proizvodstvo-tvoroga-sochetaem-tradicii-i-innovacii.htm>
2. Режим доступа: <https://mooml.com/d/gosty/36937>
3. Режим доступа: <http://www.ugsha.ru>

TECHNOLOGY OF COTTAGE CURD ON AUTOMATED INSTALLATION «TEWES BIS»

Abrosimov A.V.

Key words: *innovations, improve the qualities, of modern technology «TEWES BIS».*

This article describes the technological process of production of curd for automated installation TEWES BIS also , the characteristic of the basic qualities of use.