

УДК 637.1

АКТУАЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

Вяткина Н.В., студентка 5 курса факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий
Научный руководитель - *Неповинных Н.В.*, кандидат технических наук, доцент

ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

Ключевые слова: переработка молочной сыворотки.

Аннотация. *Статья информирует о пользе и направлениях переработки молочной сыворотки. Рассматривается актуальность внедрения продуктов на основе молочной сыворотки на рынок.*

Повышение эффективности производства требует качественного функционирования пищевой промышленности России, и молочной промышленности в частности. В первую очередь это касается ресурсосбережения, поскольку затраты на сырье составляют 80% себестоимости молочных продуктов. Проблема дефицита сырья может быть частично решена использованием молочной сыворотки, ресурсы которой в РФ составляют более 5 млн. т. в год. Молочная сыворотка – это «половина молока», в неё переходит 50% сухих веществ, в том числе 20% белков, 90% лактозы, 80% минеральных веществ и 10 % молочного жира от общего содержания в молоке. Она обладает высокой пищевой и биологической ценностью [1, 2].

Переработка молочной сыворотки в России, несмотря на многочисленные разработки в этой области, сдерживается по нескольким причинам. Среди них: незначительные инвестиции в молочную промышленность; отсутствие средств на внедрение современных технологий и закупку оборудования; недостаточная информация о преимуществах продуктов из сыворотки и слабая реклама здорового образа жизни; отсутствие массового производства функциональных продуктов на основе молочной сыворотки; либерализм экологической службы в отношении сброса сыворотки в сточные воды [3].

Ассортимент продукции, вырабатываемой из молочной сыворотки на российском рынке, несмотря на многочисленные разработки в данной области, в настоящий момент весьма ограничен.

Доминирующую роль в соответствии с мировыми тенденциями продолжает играть сухая сыворотка, на производство которой расходуется более 60% ресурсов сыворотки, подвергаемых промышленной переработке. При всех

сложностях, связанных с организацией сушки молочной сыворотки, перспективы ее производства на ближайшее будущее вполне оптимистичны.

Сухая сыворотка – это ценный компонент-обоганитель в производстве пищевых продуктов. Использование ее взамен сухого обезжиренного молока в производстве хлебобулочных, кондитерских, мясных, молочных изделий позволит обогатить их полноценными белками животного происхождения, повысить пищевую и биологическую ценность, снизить себестоимость продуктов.

Выявленная в течение последних лет тенденция роста объемов производства напитков на основе молочной сыворотки даёт основание предполагать и дальнейшее развитие данного направления как одного из наиболее доступных, не требующих больших капитальных вложений и эксплуатационных (в первую очередь энергетических) затрат, удельный вес которых растет. Исследования в этой области в настоящий момент направлены на расширение ассортимента.

Проблема полного и рационального использования молочной сыворотки и ее компонентов должна решаться с выгодой для переработчиков, пользой для потребителей и защитой окружающей среды. Во всем цивилизованном мире придается большое значение маркетинговым исследованиям рынка сбыта, улучшению рекламы сыворотки и разнообразных продуктов на её основе. Достижения положительного отношения к сыворотке является движущей силой для интенсификации её переработки. Резюмируя изложенное, следует подчеркнуть, что только при комплексной промышленной переработки молочной сыворотки возможно решение проблемы её рационального использования, о чем свидетельствует как мировой, так и передовой отечественный опыт.

Это позволит увеличить ресурсы биологически полноценных пищевых продуктов, в полной мере отвечающих тезису «Пища-лекарство»; повысить экономические показатели производства в целом за счёт реализации дополнительной товарной продукции при переработке единицы массы заготавливаемого молока; снизить затраты на очистку сточных вод и исключить загрязнение окружающей среды компонентами молока.

Библиографический список:

1. Храмцов, А.Г. Феномен молочной сыворотки / А.Г. Храмцов. – СПб: Профессия, 2011.
2. Остроумов, Л.А. О составе и свойствах молочной сыворотки / Л.А. Остроумов, Г.Б. Гаврилов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. - № 8. - С. 47-48.
3. Волкова, Т.А. Перспективные направления переработки молочной сыворотки / Т.А. Волкова // Переработка молока. - 2014.- № 5.

RELEVANCE OF PROCESSING OF SECONDARY RAW MILK

Vyatkina N.V., Nepovinnikh N.V

Key words: *processing of dairy whey.*

Summary. *The article informs about the benefits and ways of processing dairy whey. The urgency of implementation of products based on dairy whey on market is considered.*

УДК 620.2

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПАШТЕТА ШПРОТНОГО

*Давиденко Е.С., студентка 4 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации
Научный руководитель – Гаврилова Е.П., старший преподаватель*

ФГБОУ ВПО «Омский ГАУ им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: *экспертиза, качество, рыбные консервы.*

Аннотация. *Работа посвящена исследованию качества паштета шпротного трех торговых марок. Были определены органолептические и физико-химические показатели образцов.*

Рыбные консервы — это рыбные продукты, после предварительной обработки, герметично укупоренные в тару и подвергнутые стерилизации в течение определенного времени. Они имеют большое значение как источники белков животного происхождения, полноценных жиров, витаминов, макро- и микроэлементов. Актуальность темы обусловлена широким спросом на рыбные консервы.

Для проведения экспертизы качества в магазине «Низкоцен» были приобретены три образца:

1. Консервы «Паштет шпротный из кильки и салаки горячего копчения или подсушенной»: торговая марка «Морское содружество», произведенный ООО «Велрыбпром», Россия, Псковская обл., г. Великие Луки, ул. Р. Люксембург, д. 47-а.