

Библиографический список:

1. Шмат Е.В. Исследование и разработка технологии плавленого сырного продукта на основе белково-углеводной массы: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук / Е.В. Шмат. - Кемерово, 2012. – 20 с.
2. Смирнова Н.А. Исследование и разработка технологии творожного биопродукта: диссертация на соискание ученой степени кандидата технических наук / Н.А. Смирнова. - Омск, 2012. – 187 с.

**ASSESSMENT OF QUALITY OF THE BIOPRODUCT
ON THE BASIS OF BUTTERMILK AND RAW
MATERIALS OF THE PHYTOGENESIS**

Lysenko V.I., Shmat E.V., Smirnova N.A.

Key words: *nutritional and biological value, the expertise of raw materials, a short amino acid, organic products on the basis of buttermilk*

Summary. *The article quality assessment of organoleptic characteristics, determined the nutritional value and examination of raw materials for the production of bioproducts.*

УДК 637.33

**ЭКСПЕРТИЗА СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ**

*Лысенко В.И., студентка 4 курса факультета ветеринарной медицины
Научные руководители – Шмат Е.В., кандидат технических наук, доцент,
Смирнова Н.А., кандидат технических наук, доцент*

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

Ключевые слова: *сухое молоко, сыворотка, плавленые сыры, комплексная оценка.*

Аннотация. *Работа посвящена анализу производства плавленых сыров.*

Известно, что технологический уровень производства пищевых продуктов, в том числе и молочных, в той или иной степени является отражением политики государства в области экологии и обеспечения населения продовольствием. Россия на сегодняшний день далека от уровня развития пищевой отрасли ведущих стран, достичь или приблизить к которому, она может в первую очередь за счет комплексной и более полной переработки природного сырья с применением инновационных технологических решений [1, 2].

Так как с одной стороны молоко является дорогостоящим сырьем и процедура его переработки трудоемкой, а с другой стороны однозначна необходимость присутствия молочных продуктов в ежедневном рационе людей всех возрастных категорий, следовательно, целесообразно более полное и рациональное его использование в процессе переработки [3].

Анализируя состояние вопроса по использованию в составе плавящихся сырных продуктов различных сухих компонентов, содержащих белки и углеводы, необходимо отметить, что это направление активно реализуется в течение последних десятилетий, что позволяет разнообразить ассортимент готовых продуктов.

Чтобы соответствовать требованиям современного рынка, производители стремятся производить полезные для здоровья, качественные продукты, которые при этом должны быть достаточно экономичными. Широкий ассортимент ингредиентов и обширные знания в области пищевых технологий позволяют создавать современные продукты питания [4].

Целью работы является оценка качества и безопасности молока сухого и сыворотки молочной сухой для производства плавящихся сыров.

Таблица 1 - Показатели качества и безопасности исследуемых образцов

Наименование показателей	Сыворотка молочная сухая	Молоко сухое обезжиренное
Органолептические показатели		
Внешний вид и консистенция	Мелкий порошок, содержащий незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии	Мелкий порошок, без комочков
Цвет	Белый со светло-желтым оттенком	Белый, с кремовым оттенком
Вкус и запах	Свойственный молочной сыворотке	Свойственный пастеризованному молоку без посторонних привкусов и запахов
КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	4×10^3
Массовая доля влаги, %	4,5	5,0

Для решения вышеуказанной цели были поставлены следующие задачи:

- исследовать органолептические показатели молока сухого и сыворотки сухой молочной;
- определить массовую долю влаги и содержание КМАФАнМ в исследуемых образцах.

Исследования проводились в лаборатории ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина и в аккредитованной испытательной лаборатории ООО «Сертификат» (г. Омск) в трех-пятикратных повторностях с использованием общепринятых, стандартных методов.

Результаты исследования показателей качества и безопасности приведены в табл. 1.

Анализируя данные представленные в табл. 1 можно заключить, что сыворотка молочная сухая и молоко сухое обезжиренное соответствуют требованиям нормативных документов, приемлемы для производства плавленых сыров и позволяют расширить их ассортимент.

Библиографический список:

1. Гаврилова Н.Б. Плавленый сырный продукт на основе белково-углеводной массы / Н.Б. Гаврилова, Е.В. Шмат, С.О. Сохряков // Маслоделие и сыроделие. - 2012. - № 1. - С. 147 - 148.
2. Смирнова Н.А. Здоровое питание – основа здоровья нации / Н.А. Смирнова, Е.В. Шмат // Технология и продукты здорового питания: сб. науч. тр. по материалам VIII Международной научно-практической конференции. - Саратов, 2014. - С. 333 - 335.
3. Артюхова С.И. Молочная сыворотка для производства кумысного продукта / С.И. Артюхова, Н.А. Смирнова // Пищевая промышленность. - 2011. - № 5. - С. 26 - 27.
4. Шмат Е.В. Исследование и разработка технологии плавленого сырного продукта на основе белково-углеводной массы: диссертация на соискание ученой степени кандидата технических наук / Е.В. Шмат. - Омск, 2012. – 170 с.

EXAMINATION OF RAW MATERIALS FOR THE PRODUCTION OF PROCESSED CHEESE

Lysenko V.I., Shmat E.V., Smirnova N.A.

Key words: *dry milk, whey, cream cheese, integrated assessment.*

Summary. *Analyzing the state of matter for use in the composition of processed cheese products of various dry components containing proteins and carbohydrates, it should be noted that this direction is being actively implemented in the last decades, allowing you to diversify the range of finished products.*