

УДК 637.1

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В УСЛОВИЯХ ОГРАНИЧЕННЫХ РЕСУРСОВ НАТУРАЛЬНОГО СЫРЬЯ

Орлов Д.Г., студент 3 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации
Научный руководитель – Ивкова И.А., кандидат технических наук, доцент

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

Ключевые слова: *молочные продукты, натуральное сырье, сублимационная сушка, качество, технология.*

Аннотация. *Ситуационный анализ отечественной молочноконсервной отрасли за последние 10-15 лет показывает, что происходит переориентация производства – развиваются технологии, предусматривающие применение новых видов сырья и новых технологических решений.*

Особо остро такие проблемы встают перед молочной промышленностью регионов, имеющих ограниченные ресурсы натурального молока.

Повышенные требования предъявляются также к качественному и количественному составу рационов питания людей, находящихся в автономных условиях существования (Армия, Флот, Космос, экспедиция, альпинисты, туристы).

Одним из наиболее перспективных методов консервирования скоропортящихся продуктов питания является способ высушивания под вакуумом из замороженного состояния. Этот метод называется молекулярной сушкой (А.В. Лыков, А.А. Грязнов), лиофильной сушкой (Б.И. Бланков, Д.Л. Клебанов), сублимационной сушкой (А.С. Гинзбург, Э.И. Гуйко и др.).

Продукты высушенные методом сублимационной сушки в определенный упаковке сохраняют свои качества в течение длительного времени, быстро и почти полностью в течение 10-15 мин. восстанавливаются. Исследованиями процессов сублимационной сушки пищевых продуктов занимались Э.И. Гуйко, Э.И. Каухчешвили, Н.А. Воскресенский, А.С. Гинзбург и др.

Во ВНИМИ под руководством И.А. Радаевой, С.П. Шулькиной, а также В.А. Усачевой проводились исследования по разработке технологий кисломолочных сублимационной сушки. На данные виды продуктов утвержден ОСТ 4932-72 и ТИ по производству этих продуктов. Кроме того, также специалистами ВНИМИ (Л.А. Банниковой, И.В. Лагодой) разработана технология получения сухих заквасок, в которой сочетаются два наиболее прогрессивных способа:

получение бактериального концентрата и высушивания его сублимационным методом.

Специалистами Белорусского филиала ВНИМИ разработана технология ацидофильной пасты с лимоном сублимационной сушки.

В настоящее время рассматриваются пути совершенствования техники и технологии традиционных видов консервов и создания принципиально новых полифункциональных видов молокосодержащих консервов, сухих продуктов. Намечена в рамках единой технологической «цепочки», начиная с получения молока-сырья от коровы до доставки его потребителю (госрезерв, Армия, торговля), разработка ресурсо- и энергосберегающих технологий консервирования молока с целью получения конкурентоспособной отечественной продукции, отвечающей требованиям мирового рынка с увеличенным (до двух – трех лет) сроком годности.

Решение данных проблем может быть достигнуто за счет совершенствования технологического процесса и применения современных методов упаковки, стабилизацией продуктов антиокислителями, синергентами и др.

За рубежом сушат продукты методом сублимации в промышленных масштабах на крупных предприятиях для специального назначения, а также для поставки в слаборазвитые страны.

В настоящее время интенсивно ведутся исследования по созданию непрерывного процесса сублимационной сушки с целью увеличения рентабельности производства.

Библиографический список:

1. Сублимационная сушка пищевых продуктов. М.: пищевая промышленность, 1968.
2. Радаева И.А. Влияние замораживания на качество йогурта сублимационной сушки / Радаева И.А., Кочерга С.И., Шунькина С.П., Эфрон Б.Г. // Труды XVIII Международного молочного конгресса. Сидней, 1970, октябрь.
3. Лагода И.В. Некоторые факторы, влияющие на качество и стойкость сухих заквасок / Лагода И.В., Банников Л.А. // «Молочная промышленность», 1970, №2. с. 11-16.
4. ТУ 49 БССР 96-85 Паста ацидофильная с лимоном сублимационной сушки.
5. Харитонов В.Д. Молочная промышленность – взгляд в будущее // Материалы Международной научн.-практ. Конф. «Молочная индустрия 2005». Москва, 10 февраля 2005. с. 108-114.
6. Радаева И.А. Перспективы развития науки и производства в молочноконсервной промышленности // Материалы Международной научн.-практ. конф. «Молочная индустрия 2005». Москва, 10 февраля 2005. с. 145-148.

NEW TECHNOLOGIES FOR PRODUCTION OF DAIRY PRODUCTS IN UNDER-RESOURCED NATURAL RAW MATERIALS

Orlov D.G., Ivkova I.A.

Keywords: *dairy products, raw materials, freeze-drying, quality, technology.*

Summary. *Situational analysis of domestic Dairy industry over the past 10-15 years shows what happens reorientation of production - developing technology, providing the use of new raw materials and new technological solutions.*

УДК 620.2

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОНСЕРВОВ «ШПРОТЫ В МАСЛЕ»

Пенкина Ю.И., студентка 4 курса факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации
Научный руководитель – *Гаврилова Е.П.*, старший преподаватель

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

Ключевые слова: оценка качества, рыбные консервы, шпроты в масле

Аннотация. Работа посвящена оценке качества популярного в нашей стране продукта – консервов «Шпроты в масле». При проведении оценки качества консервов «Шпроты в масле» можно сделать вывод о том, что не все образцы соответствуют требованиям нормативных документов, стандартов на данную продукцию. Были выявлены существенные отклонения у образцов по органолептическим и по физико-химическим показателям.

За последние годы ассортимент и объемы реализации различных рыбных консервов в РФ значительно выросли. «Шпроты в масле» входят в пятерку рыбных консервов, пользующихся устойчивым потребительским предпочтением. Сегодня шпроты лежат на полках магазинов в большом ассортименте, отличаются весом, фасовкой и производителем. Однако в настоящее время на продовольственном рынке представлены различные их виды и разновидности, и покупателю иногда трудно выбрать качественные рыбные консервы из этого многообразия.