

## СПОСІБ ПІДГОТОВКИ МОЛОКА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ТВЕРДОГО СИРУ

**Буділович І.В., здобувач**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Савченко О.А.**

Національний університет харчових технологій

Висока бактеріальна забрудненість молока, що надходить на сироробні підприємства, – одна з найбільш серйозних перешкод на шляху до підвищення якості твердих сирів, що виробляються в Україні. До проблеми підвищення ефективності технологічних процесів виробництва твердого сиру тісно примикає питання підготовки молока до виробництва сиру (покращення його якості).

Експериментальні дослідження проводили у виробничих умовах на сироробному підприємстві в Хмельницькій області при цьому використовували поєднані методи, за яких молоко-сировину спочатку термізували, після термізації і визрівання піддавали бактофугуванню та пастеризації. Підготовка молока в такий спосіб дозволяє максимально знищити сторонню мікрофлору сировини для виробництва твердих сирів без негативного впливу на її технологічні властивості та дає змогу одержати високоякісний продукт.

Для оцінки ефективності підготовки молока-сировини для виробництва твердих сирів з низькою температурою другого нагрівання, проводили визначення загальної чисельності мікроорганізмів, бактерій групи кишкової палички (БГКП), спороутворюючих бактерій (в т.ч. спор маслянокислих бактерій) у молоці.

Поєднання термічних і механічних методів, за яких молоко-сировина спочатку термізується, після термізації і визрівання піддається бактофугуванню та пастеризації є ефективним заходом поліпшення якості несприятливої за мікробіологічними показниками сировини у сироробстві. Підготовка молока в такий спосіб дозволяє максимально знищити сторонню мікрофлору сировини (99,9%), що істотно впливає на подальші процеси, що відбуваються з сирним тістом, сприяє уникненню вад сиру мікробного походження, нормальному розвитку заквашувальної мікрофлори та подальшому визріванню сиру.

Отже, запропонований спосіб підготовки молочної сировини у сироробстві є рекомендованим у випадку надходження на підприємство молока з високим бактеріальним забрудненням.