

ВИДІЛЕННЯ СТРУКТУРОВАНОГО МОЛОЧНОГО БІЛКА

Агурєєва К.А., гр. ТК-19

Науковий керівник – ст. викл. Карпенко З.П.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В сучасних умовах особлива увага повинна приділяється використанню вторинних ресурсів молочної сировини та відходів виробництва не лише за умов збільшення ступені використання сировини за рахунок основних компонентів, але й забезпечення впровадження технологічної переробки та отримання додаткової молочної продукції. Це дозволить максимально збільшити ресурсну базу виробництва за рахунок впровадження її в господарський обіг, що дозволить отримати принципово нові види молочної продукції. Тому в наш час особливу увагу звертають на технологію виробництва структурованих молочного-білкових продуктів.

Спосіб отримання структурованого молочного білка, включає внесення в молоко молочної кислоти та ферменту, згортання білка, відділення білкової маси від сироватки, термічну пластифікацію білкової маси в рідкому середовищі, відрізняються тим, що з ціллю спрощення способу та покращення фізико-хімічних показників білка, процес згортання молока ведуть при кислотності 38...44°Т и температурі 40...45° С протягом 1-4 хв. при постійному перемішуванні. На термічну пластифікацію направляють білкову масу разом з сироваткою, при цьому у якості рідкого середовища використовують цю сироватку, відділення білкової маси від сироватки ведуть після закінчення цього процесу, а в якості вихідної сировини використовують пастеризоване або знежирене молоко при температурі не вище 72°С.

Отриманий білок по фізико-хімічним показникам не уступає кислотному способу, а навпаки, має кращі показники.

Структурований молочний білок дозволяє значно спростити та зменшити час технологічного процесу при зберіганні його структурно-механічних і функціональних властивостей. Тому цей спосіб доцільно впроваджувати для отримання структурованого молочного білка, який має високу харчову і біологічну цінність за рахунок сірковмісних сироваткових білків. Використання структурованого білка отриманого із нетрадиційної молочної сировини значно розширить асортимент дієтичної молочної продукції.