

## ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ЗАКВАСОК НА ПРОЦЕСС СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА

Мандретова А.А., Самойленко С.И.

*Национальный технический университет  
«Харьковский политехнический институт», г. Харьков*

В городах количество новорожденных и взрослых людей, страдающих непереносимостью белков коровьего молока и аллергией к ним, увеличивается в силу экологических, генетических, социальных и других факторов [1]. Особенности состава и свойств козьего молока делают продукты его переработки в ряде случаев эффективной альтернативой продуктам из коровьего молока [2, 3].

До сих пор в нашей стране мало внимания уделялось изучению физико-химических и биотехнологических свойств молока мелкого рогатого скота, и в частности коз [3].

В связи с вышесказанным целью работы явилось изучение этих показателей молока и подбор закваски для создания кисломолочного продукта на основе козьего молока.

В процессе проведения эксперимента использовали несколько видов заквасок ТМ GoodFood компании ВЮСНЕМ srl. Италия, активной основой которых является симбиоз бифидо-, лакто- и пропионовокислых бактерий.

Закваски заранее активировали в термостате при температуре 38 – 40 °С. Козье молоко пастеризовали при 90 °С с выдержкой 4 минуты. Затем молоко охлаждали до 38 – 40 °С и вносили активированные закваски в количестве 5 % от общего объема молока. Смесь выдерживали в термостате при 38 – 40 °С до появления сгустка.

В процессе сквашивания каждые 30 мин определяли динамику кислотонакопления и предельную кислотность готового продукта.

В результате проделанной экспериментальной работы установлено, что закваска «Симбиотик» ТМ GoodFood придает продукту из козьего молока приятный кисломолочный вкус и запах, улучшает физико-химические показатели, что свидетельствует о возможности применения данной закваски для получения кисломолочных продуктов из козьего молока с пробиотическими свойствами.

### **Литература:**

1. Ермолаева Л.С. Биологически активные компоненты козьего молока – важные слагаемые здоровья человека / Л.С. Ермолаева, С.М. Кунижев, С.Ф. Аполохова. – 2002. – № 3. – С. 42-46
2. Баранова М.Г. Химический состав кисломолочных продуктов из козьего молока. Молочная промышленность / М.Г. Баранова, Д.М. Осташевская, Л.В. Красникова. – 1998. – № 2. – С. 25-26.
3. Остроумова Т.Л. Козье молоко – натуральная формула здоровья. Молочная промышленность / Т.Л. Остроумова, Г.В. Фриденберг, Л.Г. Волкова. – 2005. – № 8 – С. 69-70.