

Максимальний рівень вмісту молочної кислоти відмічався на 4–5-у добу, а кількість її була меншою, ніж у м'ясі I, II, і IV груп, відповідно, на 45, 41 і 62 %. Реакція на пероксидазу в усіх випадках була негативною.

Установлено, що між величиною рН і вмістом молочної кислоти в м'ясі не існує суворо визначеної залежності. Так у м'ясі свиней IV групи за вмісту молочної кислоти 472 мг% рН дорівнював значенню 5,98, а подальше зростання її кількості супроводжувалося не зниженням величини рН, а навпаки – підвищенням.

М'язи у свиней III групи були блідими, а свиней I і II груп – дещо сухими і більш темними, але за вмістом загальної, вільної і зв'язаної води суттєвих відмінностей встановлено не було. У м'ясі свиней, забитих після передзабійної витримки (IV група), вміст вільної води був на 22–25 % вищим, ніж у м'ясі свиней I, II, III груп.

Під час зберігання в охолодженому стані більш стійким виявилось м'ясо від свиней IV групи. За 13 діб органолептичні та біохімічні показники його були властиві м'ясу сумнівної свіжості.

Для попередження негативного впливу транспортування забійних свиней на якість отриманого під час їх забою м'яса необхідно суворо дотримуватися режиму передзабійного утримання, особливо за перевезення на великі відстані жирних свиней живою масою більше 130 кг.

УДК 637.1

Бехало В. В., студентка IV курсу спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – Машкін М. І., кандидат с.-г. наук, професор,
Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА АДІГЕЙСЬКОГО СИРУ В УМОВАХ ФЕРМЕРСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

В багатьох країнах широко розповсюджено виробництво м'яких сирів, особливо там, де традиційно розвинуто фермерське сирне виробництво. На частку випуску м'яких сирів доводиться до 40 % від загального обсягу. Це пояснюється тим, що виробництво м'яких сирів порівняно з твердими менш трудомістка і не потребує спеціальних приміщень і обладнання для пресування і визрівання.

Досліди були проведені в умовах фермерського підприємства. Об'єкт досліджень – технологія виробництва адигейського сиру. При виконанні роботи використовували загальноприйняті і стандартні методи досліджень.

Адигейський сир отримували з використанням термокислотного способу осаджування білків молока у такій послідовності. Молоко оцінювали згідно ДСТУ 3662-97. По всім показникам молоко відповідало вимогам I гагунку. Для виробництва адигейського сиру використовували кислу сироватку, яку отримували із профільтрованої і зберігали у ємкості до наростання кислотності 95-105°Т. З метою нарощування кислотності в сировотку добавляли 1% закваски, яка була приготовлена на культурах болгарської палочки.

Особливістю технології адигейського сиру на підприємстві є те, що виробництво сиру проводиться тільки кислотно-сичужним способом з внесенням в

нормалізоване молоко пепсину. Це дозволяє отримати згусток за 3-5 хвилин у відміну від тривалості його отримання при кислотному способі 7-10 хвилин. Пояснюється це тим, що молоко, яке поступає на виробництво є низькі показники за сичужною згортаємністю.

Молоко, яке призначалося для виробництва сиру пастеризували до температури 95°C і за цієї температури вносили кислу сироватку з 10% розчином сичужного ферменту в кількості 3-5% від загальної маси молока. Сироватку приливали обережно, невеликими порціями, по краям апарату для виробництва сирного зерна до утворення пластівців. Потім їх витримували до 5 хвилин за температури 93-95 °С. При цьому відділяється сироватка жовтувато-зеленуватого кольору кислотністю 30-33°Т.

З метою уникнення пригорання білків сироватку з ємкості викачують в повному обсязі. Сирну масу укладали у форми і піддавали самопресуванню на протязі 10-15 хвилин. За цей час сир один раз перевертали і легенько струшували форму. Після самопресування сир перекладали у металічні форми з одночасним солінням сухою сіллю по 15 г на верхню і нижню поверхню. З метою подальшого просолоювання і обсушки сир в формах направляли в камери з температурою 8-10°C, де його витримували не більше 18 годин з одноразовим перевертанням. Готовий продукт упаковували в целофан і направляли на реалізацію. Зберігали сир на підприємстві після закінчення технологічного процесу не більше трьох діб.

Таким чином, виробництво адигейського сиру в умовах фермерського господарства мають свої особливості при згортанні молока і отриманні згустку. Для отримання більш пружної консистенції і своєчасного згустку необхідно використовувати 10% розчин сичужного ферменту. За основними показниками виробляемий сир відповідає вимогам ДСТУ.

УДК 637.146.34

Ващенко Г. В., Нечитайло Д. М., студенти I курсу магістратури спеціальності

«Технологія виробництва і переробки продуктів тваринництва»

Науковий керівник – Машкін М. І., кандидат с.-г. наук, професор,

Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

РЯЖАНКА З НАТУРАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Кисломолочні продукти відіграють значну роль в харчуванні людини. Вони є корисними, завдяки лікувальним і дієтичним властивостям, приємного смаку, легкої засвоюваності і важливим компонентом харчування людей всіх вікових категорій, особливо дітей і підлітків. До найпопулярніших видів кисломолочних продуктів в Україні відноситься ряжанка.

Ряжанка – це кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих речовин молока, який виготовляється шляхом сквашування и володіє багатьма корисними властивостями: сприяє нормальній роботі травної системи, покращує мікрофлору кишечника, сприятливо впливає на загальний стан організму, підвищує імунітет, поліпшує стан шкірного покриву. Кожна людина дбає про своє здоров'я і перед кожною покупкою читає етикетку. Покупець віддає перевагу