

КРИОСКОПИЧЕСКИЕ ИЗМЕРЕНИЯ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ПРОСТОКВАШИ

¹Подорожная И.В., ²Ветохин С.С.¹Центр испытаний и сертификации ТООТ²Белорусский государственный технологический университет
г. Минск, Беларусь

Производители молочных продуктов постоянно расширяют ассортимент выпускаемой продукции, частая сменяемость которой приводит к увеличению числа различных дефектов при ее производстве, что может отразиться и на качестве готового продукта и повлечь дополнительные затраты на ее исправление. Кроме того для привлечения новых потребителей производители стремятся изготавливать некоторые кисломолочные продукты термостатным способом, позволяющим производить сквашивание продукта непосредственно в потребительской упаковке, что придает готовому продукту густую консистенцию и нежный вкус. Экспериментальных данных по температуре замерзания готового продукта, поступившего в торговую сеть, недостаточно. В этой связи нами были исследованы температура замерзания простокваш, производимых различными способами. Объектом исследования были выбраны образцы простокваши «Классической», простокваши «Мечниковской» резервуарного способа производства и простокваши термостатные, простокваши «Мечниковской» термостатной отечественных производителей.

Термостатные кисломолочные продукты показали максимальный и минимальный экстремумы средних значений температуры замерзания и их разброса (таблица 1). Кроме того интервал криоскопических значений был минимальным. Очевидно, что это предусмотрено технологией производства каждого из двух производителей данных продуктов.

Таблица 1 – Средние значения и разброс полученных значений температуры замерзания различных видов простокваши

Продукт	Способ производства	Температура замерзания, °С	
		Среднее значение	Разброс значений
Простокваша «Классическая»	Резервуарный	-0,698±0,01	-0,737...-0,659
Простокваша «Мечниковская»		-0,684±0,015	-0,806...-0,612
Простокваша	Термостатный	-0,664±0,01	-0,697...-0,625
Простокваша «Мечниковская»		-0,706±0,008	-0,711...-0,702

Производителей резервуарных образцов было по два на каждый продукт. Однако в каждом случае полученный разброс значений температуры замерзания был характерен лишь для одного производителя.

Таким образом, применение криоскопического метода анализа кисломолочных продуктов позволит лучше контролировать процесс их производства и степень готовности.