

АНАЛИЗ НАПРАВЛЕНИЙ ПЕРЕРАБОТКИ СЫВОРОТКИ

Сыворотка, жидкий побочный продукт, образующийся при производстве сыра, казеина и йогурта, является одним из крупнейших источников пищевого белка, доступных на сегодняшний день. Только небольшая часть данного отхода находит практическое применение. Вследствие высокой биохимической потребности в кислороде сбрасываемая в канализацию сыворотка приводит к ухудшению седиментационных свойств активного ила и нарушению нормальной работы очистных сооружений биологической очистки.

С другой стороны, молочная сыворотка является ценным вторичным сырьем. В результате переработки из нее можно получить множество полезных продуктов: напитки, концентраты и изоляты сывороточных белков, производные лактозы и др.

Республика Беларусь является одним из мировых лидеров по производству молочной продукции. На долю Республики Беларусь приходится 10% мирового производства животного масла, 9% – от мирового производства сыра. Наша страна входит в десятку стран по объему экспорта молока [1]. Поэтому важно решить, что делать с сывороткой, которая остается в результате производства.

Анализ научно-технической и патентной литературы позволит выделить следующие направления переработки сыворотки:

- 1) полное использование всех компонентов сыворотки (свежие и сквашенные напитки, сгущенные и сухие продукты и др.)
- 2) раздельное использование компонентов сырья (извлечение жира, белков, лактозы и др.)
- 3) получение производных компонентов молочной сыворотки (гидролизаты сывороточных белков, глюкозо-галактозные сиропы, лактулоза и др.) [2].

ЛИТЕРАТУРА

1. Переработка сыворотки [Электронный ресурс]. – 2021. – Режим доступа: <https://dairyprocessinghandbook.tetrapak.com/ru/chapter/pererabotka-syvorotki> – Дата доступа: 30.03.2021.

2. Анализ переработки молочной сыворотки и создание перспективных ресурсосберегающих технологий [Электронный ресурс]. – 2021. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-pererabotki-molochnoy-syvorotki-i-sozdanie-perspektivnyh-resursosberegayuschih-tehnologiy/viewer> – Дата доступа: 30.03.2021.