

На готовий продукт розроблений нормативний документ ТУУ, в якому встановлені вимоги до якості готового продукту і прийнятий до впровадження на філії «Сумський молокозавод». Розроблена технологічна схема виробництва продукту (рис. 1).

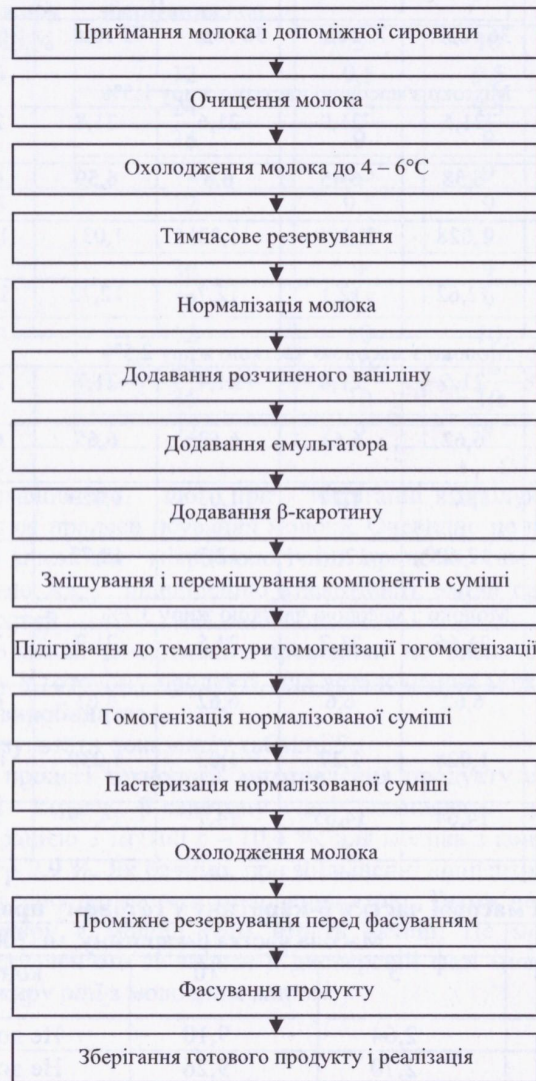


Рис. 1. Технологічна схема виробництва розробленого продукту

Висновки

1. Дозування РОЗКМ з концентрацією від 3...10 мг/100 г β-каротину позитивно впливає на органолептичні властивості продукту: колір, зовнішній вид, консистенцію; чим вища концентрація β-каротину, тим інтенсивніше забарвлення від кремowego(3мг), до слабо жовтого(10мг), жовтуватого(20мг);

2. Чим вищий вміст β-каротину, тим повільніше йде підвищення титрованої кислотності, зміна активної кислотності молока;

3. Тривалість зберігання молока залежить від концентрації β-каротину. При чому, зі збільшенням концентрації стабілізуються органолептичні та фізико-хімічні показники пастеризованого молока, збагаченого β-каротином.

4. Розроблена технологічна схема виробництва молочного продукту свідчить про те, що раціонально добавляти ванілін, емульгатор і β-каротин в нормалізовану суміш перед подачею у гомогенізатор з наступною пастеризацією.

Список літератури

1. ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі.

2. Зобкова З.С. Производство молока и молочных продуктов с наполнителями и витаминами / З.С. Зобкова, И.М. Подарян. М.: Пищевая пром.-сть, 2005. – 352 с.

3. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навчальний посібник / М.І. Машкін, Н.М. Париш – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.

4. Охрименко О.В. Лабораторный практикум по химии и физике молока : учебное пособие / О.В. Охрименко, К.К. Горбатова, А.В. Охрименко –СПб.: ГИОРД, 2005. – 256 с.

5. Погарская В.В. Активация гидрофильных свойств каротиноидов растительного сырья: монография /В.В.Погарская, Р.Ю.Павлюк, А.И.Черевко, В.А.Павлюк, Н.Ф. Максимова; Харк. гос. ун-т пит. и торговли; Харьк. торг.-эконом. инс-т; Киевск. нац. торг.-эконом. ун-т – Х., 2013. - 345 с.

6. Скорченко Т. А. Технологія незбираномолочних продуктів / Т.А. Скорченко, Г.Є., Поліщук, О.В. Грек, О.В. Кочубей /За редакцією Т.А. Скорченко Навчальний посібник – Вінниця: Нова книга, 2005. – 264 с.

7. Чагаровський О. П. Хімія молочної сировини: навчальний