

СД-38. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК

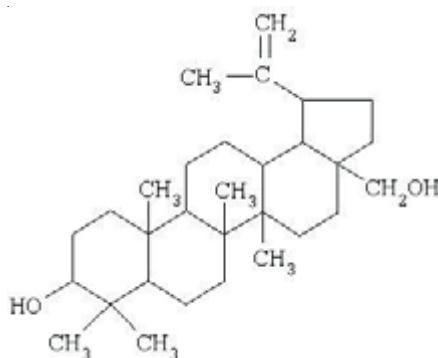
А. А. Потапова

Северо-Казахстанский государственный университет им. М. Козыбаева,
150000, Казахстан, Петропавловск, ул. Пушкина, 86

E-mail: superanny96@mail.ru

Для увеличения срока годности молочных продуктов к ним добавляют антиокислители (антиоксиданты, ингибиторы окисления) – вещества, замедляющие процессы окисления, что защищает жиры и жиросодержащую продукцию от прогоркания. Часто данные добавки не идут на пользу качеству, поэтому в технологии производства молочных продуктов актуальными являются добавки, повышающие их качество [1].

Бетулин – кристаллическое органическое белое жироподобное вещество, заполняющее полости клеток пробковой ткани на стволах березы и придающее ей белую окраску [2].



Бетулин

Наиболее оптимальная концентрация бетулина для сметаны составляет 0,0002 г/мл.

Массовая доля жира в сметане при добавлении бетулина не изменяется, что соответствует ее стандартам.

На органолептические показатели сметаны бетулин не влияет, ее цвет, запах, вкус и консистенция не изменяются.

Кислотность сметаны при добавлении в нее бетулина в концентрации 0,0002 г/мл меньше, чем кислотность сметаны без бетулина.

Библиографические ссылки

1. Дмитриченко М. И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочной продукции. СПб. : Питер, 2004. 352 с.
2. Жученко А. Г., Черкасова А. И. Химический состав бересты // Сб. тр. СвердНИИП древесины. М., 1969. Вып. 4. С. 6–9.