Новый способ технологии производства мягкого сыра

Куратор: ***Войтенко Ольга Сергеевна***
Команда: Филоненко Олег Андреевич
Челбина Анастасия Сергеевна
Рысинова Ирина Дмитриевна

Мягкий сычужный сыр вырабатывается из цельного коровьего пастеризованного молока с добавлением функционального ингредиента - чистой культурой лактобактерий.

Предназначен для употребления в пищу с целью профилактики и общего улучшения состояния организма, нормализации микрофлоры кишечника, повышения иммунного статуса организма и т.д. Таким образом, создается продукт «нового поколения» с функциональными свойствами для широкого круга населения.

Технология приготовления

Мягкий сычужный сыр готовили путем пастеризации молока, охлаждения, внесения сычужного фермента, помещения полученной смеси в термостат для свертывания, отделения сыворотки,

формования сыра, самопрессования сыра созревание сыра,

культуру микроорганизмов выращивали,

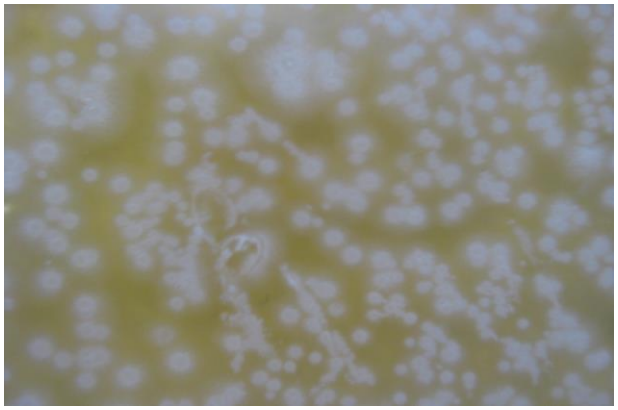

рисунок 1 – рост микроорганизмов L.Lactis

L.Lactis благоприятно влияет на развитие молочно-кислой микрофлоры. Лактобактерии являются симбионтами.

Приятного аппетита!

Экономический результат: Экономический результат заключается во внедрении в промышленность разработанной биотехнологии мягкого сычужного сыра. При этом реализация проекта не требует дополнительных капитальных затрат на производство и может быть реализована на базе уже существующего производства. Цена за 100 г составит 75 рублей, тогда как аналогичный сыр "Адыгейский" - стоит 65 рублей. Новый продукт отличается высокими вкусовыми качествами, пищевой и биологической ценностью, полезными свойствами.

Социальный результат: Обогащение мягкого сычужного сыра дает возможность создания нового функционального продукта для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта, вызванных условно-патогенными бактериями. Данный продукт отвечает нескольким социально-значимым требованиям: является источником незаменимых аминокислот, витаминов, легкоусвояемых углеводов и обладает функциональными и профилактическими свойствами.

Глобальный результат:

1.В результате реализации проекта и широкого потребления населением функциональных молочных продуктов снизится процент заболеваний кишечными инфекциями, и, следовательно, повысится средняя продолжительность жизни россиян.

2.Реализация проекта позволит расширить ассортимент функциональных продуктов для профилактики и биокорекции питания людей, страдающих различными патологиями.

Заключение: Мягкий сычужный сыр имеет показатели: нежная, плотная консистенция, поверхность чистая, неподсохшая, запах умеренно выраженный сырный пряный, цвет белый с едва заметным жёлтым оттенком, массовая доля жира составляет 20%, массовая доля влаги – 74%, пищевая ценность (содержание в 100г продукта): жира - 28,8 г, в т.ч. растительных - 0,02г, белка - 16,7 г, в т.ч. животного- 14,7г, энергетическая ценность – 326 ккал.

С нашими продуктами жить

ФГБОУ ВО «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Для широкого внедрения предлагается производство мягкого сычужного сыра для биокорекции питания людей, страдающих нарушением обмена веществ, различными желудочно-кишечными расстройствами, а также эффективного при недостатке белка в рационе.

По всем вопросам обращаться:
346493, Ростовская обл., Октябрьский (с) район, п. Персиановский, Донской государственный аграрный университет, кафедра пищевых технологий тел: 8-951-490-65-58
E-mail: voitenko.olya@mail.ru