

07-993

НА УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМ

07-00993

# НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СЫРОДЕЛЬНОЙ ОТРАСЛИ

---

---

---

Барнаул 2004

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СИБИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ СЫРОДЕЛИЯ СИБИРСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК**

**НАУЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
СЫРОДЕЛЬНОЙ ОТРАСЛИ**

*Сборник научных трудов*

Барнаул 2004

УДК 637.3

Научное обеспечение сыродельной отрасли: Сборник научных трудов / ГНУ СибНИИС СО РАСХН. Барнаул, 2004. 160 с.

Сборник научных трудов посвящен 75-летию российской аграрной науки. В нем представлено научное обеспечение молокоперерабатывающей отрасли, главным образом – сыроделия.

Предназначен для специалистов молочной промышленности и научных работников, преподавателей вузов и техникумов, аспирантов.

**Главный редактор – А.А. Майоров**

**Зам. главного редактора – В.В. Ткаченко**

**Члены редколлегии: А.Н. Белов, И.С. Добровольский, М.В. Желнов, Я.Р. Каган, И.М. Мироненко, В.М. Силаева**

**Ответственный секретарь – О.Н. Мусина**

ISBN 5-94485-044-2

© ГНУ СибНИИС СО РАСХН, 2004

© Алтайский государственный аграрный университет, 2004

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	5
Майоров А.А. Перспективы технологии производства сыров на Алтае	6
<b>I. ПРОИЗВОДСТВО СЫРА</b>	13
Ткаченко В.В. Математическое моделирование процессов взаимодействия фунгицидных составов и сырной массы при ее созревании	13
Мироненко И.М. Факторы, влияющие на образование волокнистой структуры в сырах с чеддеризацией и плавлением сырной массы	28
Мироненко И.М., Тюкова Е.А. Технологические особенности сыров с чеддеризацией сырной массы	34
Добровольский И.С. О лаборатории оборудования СибНИИС СО РАСХН	40
Добровольский И.С., Щетинин М.П. Перспективы развития технологических потоков в сыроделии	44
Николаева Е.А. Прогрессивные способы ухода за сыром при созревании	53
Прошкина Т.Г. Об актуальности проблемы качества молока	59
Прошкина Т.Г., Одегов Н.И. Состав и качество молока, поступившего на ООО «ЭСЗ» в весенний период	62
Силаева В.М., Сахаров С.Д. Функциональные сыры – биотехнология здоровой пищи	74
Коваль А.Д., Белов А.Н., Ельчанинов В.В. Молокосвертывающие препараты в сыроделии	79
Журбина Т.С. Растительные компоненты в составе мягкого сыра	84
<b>II. МИКРОБИОЛОГИЯ И БИОХИМИЯ СЫРОДЕЛЬНОЙ ОТРАСЛИ</b>	87
Ткаченко В.В. Новые элементы методологии оценки эффективности применения фунгицидов в сыроделии	87
Бахнова Н.В., Анищенко И.П. О работе Барнаульской биофабрики	94

<b>Каган Я.Р.</b> Направления деятельности лаборатории микробиологии СибНИИС СО РАСХН	98
<b>Белов А.Н.</b> Некоторые аспекты протеолитических процессов в сыроделии	106
<b>Белов А.Н.</b> Протеолитическая активность молочнокислых бактерий, используемых в сыроделии	109
<b>Бородина Н.А., Мироненко И.М., Майоров А.А., Белов А.Н.</b> Микробиологические и реологические аспекты производства сырных паст с плодово-ягодными наполнителями	114
<b>Коваль А.Д., Ельчанинов В.В., Белов А.Н.</b> Гидролиз казеина некоторыми молокосвертывающими препаратами	118
<b>Обидина Н.В.</b> Сравнительное изучение бифидосодержащих пробиотических препаратов «Биовестин» и «Бифилин-М»	123
<b><i>III. ПРОДУКТЫ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ И ВТОРИЧНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</i></b>	131
<b>Майоров А.А., Мироненко И.М.</b> Разработка технологий молочно-соевых продуктов	131
<b>Майоров А.А., Мироненко И.М., Киц О.А.</b> Принципы создания заменителей цельного молока для телят	136
<b>Щетинин М.П., Мусина О.Н., Сахрынин М.Н.</b> Технология получения творожного продукта с добавлением проростков пшеницы	140
<b>Сахрынин М.Н., Мусина О.Н., Щетинин М.П.</b> Получение зернобобового наполнителя и его применение в производстве творожно-мучного продукта	144
<b>Евелева В.В., Никифорова Т.А.</b> Современные решения проблемы использования подсырной сыворотки	147
<b><i>РЕФЕРАТЫ</i></b>	152