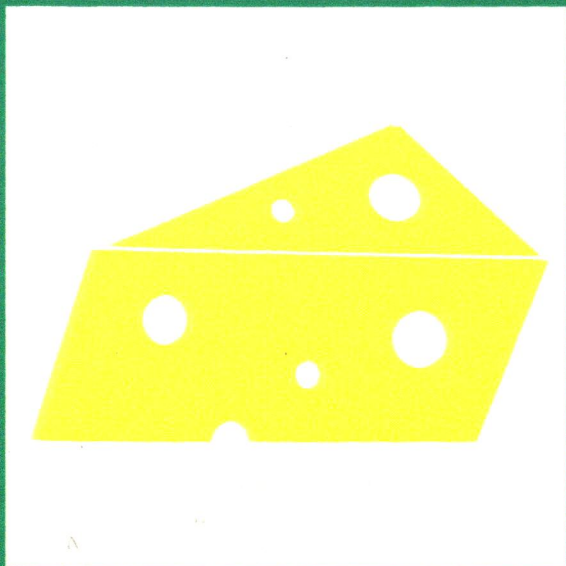


13-2043

Л.П. Жукова
Э.Г. Жукова
Н.Н. Толкунова

НА ДУМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ВЛИЯНИЕ НОВОГО МЕТОДА ОБРАБОТКИ ЗАКВАСКИ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА СЫЧУЖНЫХ ТВЕРДЫХ СЫРОВ



13-2043

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ - УЧЕБНО-НАУЧНО-
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС»

Л.П. Жукова, Э.Г. Жукова, Н.Н. Толкунова

**ВЛИЯНИЕ НОВОГО МЕТОДА ОБРАБОТКИ
ЗАКВАСКИ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА
СЫЧУЖНЫХ ТВЕРДЫХ СЫРОВ**

Орел 2012

УДК 637.352/354.07

ББК 36.95

Ж86

Рецензенты:

кандидат экономических наук,
доцент кафедры «Предпринимательство и маркетинг»
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«Государственный университет - учебно-научно-
производственный комплекс»

Ж.Н. Климова,

кандидат технических наук,
доцент кафедры «Технология, организация и гигиена питания»
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«Орловский государственный институт экономики и торговли»

А.А. Жучков

Жукова, Л.П.

Ж86 Влияние нового метода обработки закваски на потребительские свойства сычужных твердых сыров: монография / Л.П. Жукова, Э.Г. Жукова, Н.Н. Толкунова. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012. – 79 с.

ISBN 978-5-93932-492-2

В монографии отражен технологический процесс производства сычужных твердых сыров, с учетом традиционных требований, в том числе процесс созревания.

Для ускорения созревания введен новый метод информационного воздействия, основанный на использовании излучателя, который содержит 100 световых диодов, расположенных на площади 100 см³, световое пятно 100x100 мм, длина волны $\lambda = 539$ нм. Обработывалась закваска для сыра до ее внесения в молоко, что позволило сократить сроки созревания и повлекло за собой снижение себестоимости готового продукта. При этом потребительские свойства отвечали требованиям нормативной документации.

Предназначена для научных и инженерно-технических работников, аспирантов, преподавателей и студентов технических вузов.

УДК 637.352/ 354.07

ББК 36.95

ISBN 978-5-93932-492-2

© ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Пищевая ценность, состав и свойства сыра.....	5
2. Технологическая схема производства сыра.....	7
3. Требования, предъявляемые к молоку в сыроделии.....	9
4. Молокосвертывающие ферментные препараты и бактериальные закваски, используемые в сыроделии	14
5. Свертывание молока и обработка сгустка	29
6. Формование, прессование и посолка сыра	37
7. Созревание сычужных твёрдых сыров – традиционное и новое направление.....	48
Литература.....	76