

ДУБЛЕТ

17-7595



А. Н. ПОНОМАРЕВ, А. А. МЕРЗЛИКИНА,  
В. Е. МЕРЗЛИКИН

# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ОБОГАЩЕННОГО ТВОРОГА



58470-41  
17-04885

**А. Н. ПОНОМАРЕВ, А. А. МЕРЗЛИКИНА,  
В. Е. МЕРЗЛИКИН**

**ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ  
ОБОГАЩЕННОГО ТВОРОГА**

Монография



УДК 637.146.2  
ББК 36.955.3  
П 56

Рецензенты:

*Харитонов Владимир Дмитриевич* - академик РАСХН, доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ, президент РСПМО, Главный сотрудник ФГБНУ «ВНИМИ»

*Полянский Константин Константинович* – Заслуженный деятель науки Российской Федерации, доктор технических наук, профессор кафедры коммерции и товароведения РЭУ им. Г. В. Плеханова (Воронежский филиал)

**П 56 Особенности технологии обогащенного творога: Монография/**  
А. Н. Пономарев, А. А. Мерзликina, В. Е. Мерзликин. – Воронеж:  
издательство «Истоки», 2017 – 114 с.

**ISBN 978-5-4473-0148-4**

Монография посвящена совершенствованию современных способов производства обогащенного творога с функциональными свойствами и увеличенным сроком хранения.

Издание предназначено для студентов и преподавателей университетов пищевого профиля, а также для практических работников молочной промышленности и смежных областей АПК.

УДК 637.146.2  
ББК 36.955.3

© А.Н. Пономарев,  
А. А. Мерзликina,  
В. Е. Мерзликин

**ISBN 978-5-4473-0148-4**

© Издательство «Истоки», 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

	ПРЕДИСЛОВИЕ.....	6
	ВВЕДЕНИЕ.....	7
<b>Глава 1</b>	<b>НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА.....</b>	<b>10</b>
1.1.	Творог и его роль в питании человека.....	10
1.2.	Зависимость органолептических, физико-химических показателей и выхода творожного продукта от технологических факторов производства.....	13
1.2.1.	Влияние степени протеолиза молока на качество и выход белковых продуктов.....	13
1.2.2.	Влияние давления гомогенизации на консистенцию творога.....	15
1.2.3.	Влияние режимов пастеризации на качество творога.....	29
1.2.4.	Бактериальные закваски и концентраты для производства творога.....	30
1.3.	Современные технологии творога.....	32
1.4.	Пищевые добавки и перспективы их использования для обогащения творога.....	41
1.4.1	Пищевые волокна как незаменимый компонент в питании.....	
1.4.2	Лизоцим при производстве кисломолочных продуктов длительного хранения.....	42
<b>Глава 2</b>	<b>МЕТОДОЛОГИЯ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ.....</b>	<b>52</b>
2.2.	Методы исследований.....	52
<b>Глава 3</b>	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ФОРМИРОВАНИЯ СОСТАВА И СВОЙСТВ ТВОРОГА ПОВЫШЕННОЙ ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ.....</b>	<b>61</b>
3.1.	Выбор и обоснование технологических режимов производства творога с повышенным сроком годности.....	61

3.2.	Подбор заквасок для производства творога на линии «Tewis-Bis».....	70
<b>Глава 4</b>	<b>ОБОСНОВАНИЕ РЕЦЕПТУРНОГО СОСТАВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ТВОРОГА.....</b>	<b>75</b>
4.1.	Разработка технологии обогащенного творога с функциональной направленностью.....	75
4.2.	Исследование влияния пищевых волокон «Комплит-гель ТВ-01» на качество творога.....	78
4.3.	Использование лизоцима в технологии творога обогащенного.....	84
4.4.	Исследование влияния «Oliganox WS» на качество творога.....	86
<b>Глава 5</b>	<b>АНАЛИЗ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА ХРАНИМОСПОСОБНОСТЬ ТВОРОГА.....</b>	<b>89</b>
5.1.	Исследование состава и свойств творога обогащенного.....	89
5.2.	Определение сроков хранения обогащенного творога.....	101
	<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	<b>110</b>
	Список используемой литературы.....	111