

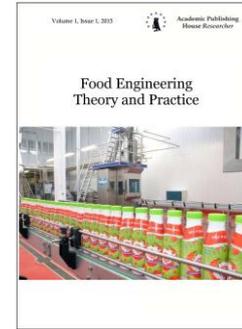
Copyright © 2016 by Academic Publishing House *Researcher*

Published in the Russian Federation
Food Engineering Theory and Practice
Has been issued since 2015.

ISSN: 2412-2254

Vol. 2, Is. 1, pp. 19-22, 2016

DOI: 10.13187/fetp.2016.2.19

www.ejournal35.com

UDC 637.352

Review of Cottage Cheese Production Technologies

U.I. Konstantinova

Izhevsk State Agricultural Academy, Russian Federation

Abstract

Healthy eating becomes more and more urgent year by year. Adding to your diet fruits and vegetables, dairy products and polyunsaturated fatty acids can provide themselves with health for long years. Currently there can be found cottage cheese on the shelves of shops and supermarkets, cooked in different ways, but the most common cheese, cooked in the traditional way.

Keywords: cottage cheese, traditional way, assortment, dairy product, food, granular mass, production of cottage cheese.

Введение

Здоровое питание с каждым годом становится всё более актуальным. В современном мире правильное и здоровое питание немаловажно для крепкого иммунитета и здоровья человека. Чтобы всегда оставаться в форме стоит обратить внимание на режим правильного питания и распорядок дня.

Добавляя в свой рацион овощи и фрукты, кисломолочные продукты и полинасыщенные жирные кислоты можно обеспечить себя здоровьем на долгие годы [3]. Одним из самых распространенных кисломолочных продуктов, которые потребляются во время диет, это творог.

Результаты

Творог относится к числу самых давних кисломолочных продуктов. Древний философ Колумелла, который жил в Риме еще в I веке до н.э., говорил о твороге, как о «желательном блюде», которое должно присутствовать на столе и бедных, и богатых. Мало кто задумывался в те времена над тем, полезно ли есть творог, скорее всего плотная, зернистая масса привлекала их безупречными вкусовыми качествами, позволяла разнообразить стол и, безусловно, давала необходимую для физического труда энергию.

В наше время творог и его польза для организма не вызывает сомнений даже у самых маленьких его потребителей [4].

Потребителю всегда интересен новый продукт, новый вкус привычных продуктов, особенно если они не только вкусные, но и полезные, удобно взять с собой, или упрощают приготовление каких-либо блюд.

Современные тенденции совершенствования ассортимента творога и творожных изделий ориентированы на создание сбалансированной по пищевой и биологической ценности продукции функциональной направленности с увеличенными сроками годности [5].

В настоящее время на прилавках магазинов и супермаркетов можно встретить творог, приготовленный различными способами, но чаще встречается творог, приготовленный традиционным способом.

Технологическая схема производства творога традиционным способом включает в себя следующие операции:

- Приемка и оценка качества сырья;
- Нормализация;
- Подогрев и очистка;
- Пастеризация (78-80 °С; 20 с.);
- Охлаждение до температуры заквашивания (30-33 °С);
- Заквашивание и сквашивание (6-8 ч; 55-60 °Т);
- Разрезка сгустка (2 см);
- Отделение сыворотки и розлив сгустка в мешочки;
- Обезвоживание и прессование сгустка;
- Охлаждение творога;
- Фасование и упаковывание творога;
- Хранение.

В результате получается творог вкус и запах которого чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних примесей и запахов; цвет – белый, слегка желтоватый с равномерным кремовым оттенком; консистенция – нежная, рассыпчатая.

Такой творог наиболее распространён. Его используют как на предприятиях общественного питания, так и в домашних условиях для приготовления блюд из творога, мучных кулинарных изделий.

Для получения полужирного и жирного творога применяют отдельный способ, который предполагает производство творога из обезжиренного молока с последующим смешиванием молочно-белкового сгустка с изготовленными сливками.

Сущность отдельного способа заключается в том, что сначала получают обезжиренное молоко и высокожирные сливки, массовая доля жира в которых составляет 50–55 %. Затем из обезжиренного молока вырабатывают нежирный творог и смешивают его с высокожирными сливками.

Технологический процесс производства творога отдельным способом схематично можно представить в виде таблицы.

Таблица 1.

Технологический процесс производства творога отдельным способом

1) Приемка и оценка качества сырья; 2) Нормализация; 3) Подогрев и очистка; 4) Сепарирование (40-45 °С);	
5) Пастеризация обезжиренного молока (80-82 °С; 20 с) и охлаждение до температуры заквашивания (30-32 °С); 6) Заквашивание и сквашивание обезжиренного молока (6-8 ч; 75-80 °Т); 7) Обработка и обезвоживание сгустка; 8) Охлаждение творога;	5) Пастеризация высокожирных сливок (87-90 °С; 2-5 мин); 6) Охлаждение высокожирных сливок; 7) Резервирование сливок;
9) Смешивание творога и высокожирных сливок; 10) Фасование и упаковывание творога; 11) Хранение творога (8-10 °С, 36 ч).	

Из пастеризованного обезжиренного молока отдельным способом вырабатывают мягкий диетический творог[6].

Продолжительность технологического процесса производства творога традиционными и отдельными способами составляет примерно 9 часов. Такая продолжительность является одним из главных недостатков данных способов. Существует ряд технологических решений, которые позволяют ускорить процесс прохождения некоторых операций и тем самым увеличить производительность технологической линии производства творога.

Но не всегда подходит творог с рассыпчатой консистенцией, иногда нужен творог мягкой мажущей консистенции. например, для приготовления некоторых мучных, кулинарных кондитерских изделий из творога, или для разнообразия своего правильного, здорового питания.

Заключение

Из приведенного обзора видно, что актуальным становится создание нового продукта, с чистым кисломолочным запахом и вкусом, белого, слегка кремового оттенка и нежной, мажущей консистенцией. Такого продукта, который будет пользоваться популярностью не только у кулинаров, но и у тех, кто следит за своим питанием. Таким образом можно поставить следующую цель: разработка новой технологии производства творога.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- ✓ Провести анализ существующих способов производства творога;
- ✓ Проанализировать рынок творога и творожных продуктов;
- ✓ Разработать новый способ производства творога.

Примечания:

1. Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева Н.В. Практикум по технологии молока и молочной продукции. Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие. СПб.: Издательство «Лань», 2012. 384 с.: ил.
2. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т. 1. Цельномолочные продукты. СПб: ГИОРД, 1999. 384 с.
3. <http://www.rospitsro.ru/news/zdorovoe-pitanie---eto-vsegda-aktualno/> дата обращения 30.10.2015г.
4. <http://centr-molodosti.ru/vsya-polza-tvoroga.html> дата обращения 30.10.2015г.
5. <http://www.science-education.ru/99-4910> дата обращения 30.10.2015г.
6. <http://engineertechnolog.jimdo.com/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B/%D1%82%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B3/> дата обращения 02.11.2015 г.
7. <http://bio-x.ru/articles/proizvodstvo-tvoroga-razdelnym-sposobom> дата обращения 02.11.2015 г.

References:

1. Golubeva L.V., Bogatova O.V., Dogareva N.V. Praktikum po tekhnologii moloka i molochnoi produktov. Tekhnologiya tsel'nomolochnykh produktov: Uchebnoe posobie. SPb.: Izdatel'stvo «Lan», 2012. 384 s.: il.
2. Stepanova L.I. Spravochnik tekhnologa molochnogo proizvodstva. Tekhnologiya i retseptury. V trekh tomakh. T. 1. Tsel'nomolochnye produkty. SPb: GIORD, 1999. 384 s.
3. <http://www.rospitsro.ru/news/zdorovoe-pitanie---eto-vsegda-aktualno/> data obrashcheniya 30.10.2015g.
4. <http://centr-molodosti.ru/vsya-polza-tvoroga.html> data obrashcheniya 30.10.2015g.
5. <http://www.science-education.ru/99-4910> data obrashcheniya 30.10.2015g.
6. <http://engineertechnolog.jimdo.com/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B/%D1%82%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B3/> data obrashcheniya 02.11.2015 g.
7. <http://bio-x.ru/articles/proizvodstvo-tvoroga-razdelnym-sposobom> data obrashcheniya 02.11.2015 g.

УДК 637.352

Обзор технологий производства творога

Ульяна Ивановна Константинова

Ижевская государственная сельскохозяйственная академия, Российская Федерация

Аннотация. Здоровое питание с каждым годом становится всё более актуальным. Добавляя в свой рацион овощи и фрукты, кисломолочные продукты и полиненасыщенные жирные кислоты можно обеспечить себя здоровьем на долгие годы. В настоящее время на прилавках магазинов и супермаркетов можно встретить творог, приготовленный различными способами, но чаще встречается творог, приготовленный традиционным способом.

Ключевые слова: творог, традиционный способ, ассортимент, кисломолочный продукт, питание, зернистая масса, производство творога.