

Заквасочная культура AiBi Golden Time 20.12 FS – инновационная разработка для повышения питательной ценности творога

Творог – традиционный для российского рынка кисломолочный продукт, являющийся товаром повседневного спроса. Однако проблемным моментом в отрасли является дефицит сырья, поскольку производство молока в последние годы находится в состоянии стагнации. В связи с этим одними из основных вопросов, которые ставятся на производстве творога, являются его оптимизация и повышение питательной ценности. Этому же требуют современные тенденции потребительского рынка, ориентированные на здоровое питание.

В настоящее время специалисты R&D подразделения НПО «Зеленые линии» на основании своего многолетнего опыта разработок в области заквасочных культур тщательно изучили влияние состава бактериальной микрофлоры на конечные характеристики творога, а также на способы его производства.

Для сохранения питательной ценности продукта необходима закваска с минимальной протеолитической активностью. Известно, что мезофильные культуры при производстве творога кислотно-сычужным способом сквашивают сгусток 12–14 ч и этот процесс сопро-



вождается значительными потерями жира и белка, которые переходят в сыворотку. Кислотность сгустка выше 92–95 °Т негативно сказывается на выходе продукта, поскольку белок начинает переходить из состояния геля в золь, и увеличивается его содержание в сыворотке.

Проведенные лабораторные исследования показали также, что наиболее высокий потери продукта (9,8 %) наблюдаются при кислотном способе производства творога из высокожирного сырья.

Для решения данных проблем специалисты НПО «Зеленые линии» разработали заквасочную культуру AiBi Golden Time 20.12 FS. Она используется в производстве творога кислотным способом на автоматизированных линиях и в ваннах ВК. Культура позволяет сократить потери белка и жира более чем на 10 % как при производстве обезжиренного творога, так и при использовании жирного сырья.

Заквасочная культура AiBi Golden Time 20.12 FS – мезотермофильная, ароматобразующая. Слизистые расы (*Streptococcus thermophilus*) в ее составе обладают повышенной ЭПС-образующей активностью и в процессе сквашивания выделяют в сгусток экзополисахариды высоковязкой природы. ЭПС в сквашенном сгустке образуют комплексы (белок–ЭПС–жир), тем самым

сокращается процент «ухода» белка и жира в сыворотку в процессе прессования творожного сгустка.

Благодаря очень быстрому сбраживанию цитратов микроорганизмами закваски быстро формируется аромат и образуется большое количество углекислого газа, что способствует «всплыванию» сгустка.

Закваска AiBi Golden Time 20.12 FS работает в диапазоне температур от 32 до 35 °С, длительность от 8 до 10 ч. Сгусток легко отваривается при температуре 56–60 °С в течение 2 ч, образуя крупные зерна творога.

При проведении производственных выработок было отмечено, что закваска AiBi Golden Time 20.12 FS **обеспечивает:**

- плотный, колкий сгусток (с минимальной потерей белка при разрезании и отваривании);
- плавающее калье за счет присутствия газообразующей микрофлоры;
- упругую, плотную, рассыпчатую консистенцию творога;
- умеренные кисломолочные вкус и аромат.

Использование для производства творога закваски AiBi Golden Time 20.12 FS не требует внесения изменений в производственный процесс и позволяет выпускать творог с более высокой питательной ценностью, не повышая его себестоимость.

P

