

Наука о молоке

Молочные продукты от производителей Могилевщины давно полюбились и жителям области, и ближайшим соседям. Приятно, что к имиджу высококачественной и натуральной белорусской продукции приложили руку не только специалисты молочных предприятий, но и научные сотрудники. Весомый вклад последних порой первичен. Сыр «Майский» и брынза «Могилевская», сырная масса «Хуторянка» и особые рецептуры плавленых сырков... Немногие знают, что прежде они созрели в умах преподавателей и аспирантов Могилевского университета продовольствия и только потом — в специальных производственных помещениях.

Корреспондент «МВ» встретилась с заведующей кафедрой технологии молока и молочных продуктов МГУП Татьяной ШИНГАРЕВОЙ, которая рассказала о том, в каком темпе ученые движутся навстречу прогрессу.

— Татьяна Ивановна, что сейчас можете предложить предприятиям области?

— Новый вид сыра на основе усовершенствования «Адыгейского». Аналогов ему нет в Беларуси. Мы обогатили его белковую основу за счет кисломолочных микроорганизмов — и получился вкусный и полезный продукт. К тому же увеличили срок годности этого сыра и уменьшили затраты на его получение. Теперь белковая масса получается в разы быстрее, чем раньше. Судите сами, на

изготовление обычного творога уходит 12 — 16 часов. Мы же вносим в молоко кислую молочную сыворотку в две стадии — и все происходит в течение часа. Качество от этого только улучшается.

Осталось найти заинтересованные стороны, которые в производственных условиях смогут выработать этот продукт. Также разработали новую технологию приготовления джема сметанного с зерновыми добавками и кефира, обогащенного кальцием и пробиотической микрофлорой. Теперь одной упаковки нашего



продукта достаточно, чтобы поднять свой биотонус.

— Знаю, что от создания новинки до серийного производства может пройти не один год. Почему так медленно?

— Сегодня на всех предприятиях области действуют автоматизированные линии — это и есть, как ни странно, сдерживающий фактор для новинки. Дело в том, что некоторые наши молочные продукты готовятся при больших температурах, из-за чего может снизиться эксплуатационный срок оборудования. Если дооснастить производственные мощности некоторым оборудованием, то совсем скоро жители области увидят на прилавках магазинов каче-

ственную и вкусную продукцию. А пока дальше довольных отзывов на наших дегустациях дело не идет.

— Неужели и наш передовик «Бабушкина крынка» отказывается от чудо-молока и кефира?

— С могилевским молочным комбинатом у нас самые тесные связи. Весной прошлого года мы ушли пожелания технологов предприятия и вместе с нашими студентами разработали рецептуры плавленого сыра, изготовленного из обрезков, полученных при производстве сыра «Майского». По-моему, получилось замечательно.

Кроме того, мы могли бы поделиться опытом и научить приговлению качественных сортов сыра с экономией дорогостоящих препаратов, которые используются для их получения: фермента, свертывающего молоко, специальных заквасок. Готовы также предложить технологию для одного из сортов твердого созревающего сыра. Жаль, но это пока мало кого интересует. Здесь много причин, и одна из них — оплата интеллектуального труда наших специалистов. Хотелось бы, чтобы хоть как-то предприятия сти-

мулировали ученых. На голом энтузиазме с каждым годом работать все сложнее.

— Татьяна Ивановна, и все же — как скоро увидим новые виды молочных продуктов в розничной продаже?

— Ничего не могу обещать. Я во многом понимаю руководство наших предприятий, потому как большинство белорусских молочных продуктов уходит на экспорт. Сегодня не так просто обстоят дела с Россией. Оказалось, высокого качества в борьбе за иностранного покупателя недостаточно. Поэтому наши производители заняты решением другой проблемы: реализовать то, что есть. Прежде всего это касается сыра. Оттого и получается, что между выпуском новинок и продажей проверенных выбираем второе. В непростое время мы живем. И тем не менее нельзя останавливаться: наступит завтрашний день и все равно возникнет необходимость сделать лучше, чем сегодня. На этот случай мы всегда рады поделиться нашими знаниями, опытом и лучшими разработками.

*Беседовала
Виктория СИДЕЛЬНИКОВА.*