

4. Канарейкина С.Г. Исследование качества кобыльего молока как сырья для молочной промышленности // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2016. №1(57). С.100–103.
5. Канарейкина С.Г. Лечебно-профилактические свойства кобыльего молока / С.Г. Канарейкина, А.А. Давыдова, В.И. Канарейкин-Вестник мясного скотоводства 2016 №3 (95).
6. Канарейкина С.Г. Комбинированный продукт с использованием сухого кобыльего молока // Коневодство и конный спорт. 2014. №2. С. 29–31.
7. Канарейкина С.Г., Канарейкин В.И. Кобылье молоко – уникальное сырье для продуктов здорового питания // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2016. №4(60). С. 150–152.
8. Ахатова И.А., Канарейкина С.Г. Новые подходы к переработке молочного сырья для производства продуктов детского и диетического питания. Уфа: Гилем, 2014. 136с.
9. Канарейкина С. Г., Канарейкин В. И. Разработка линейки молочно-растительных йогуртов // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2016. №1(57). С.100–103.
10. Канарейкина С. Г., Канарейкин В. И. Разработка кумысного продукта с пребиотиком // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2016. №2 (58). С. 110–111.
11. Канарейкина С.Г. Кобылье молоко – ценное пищевое сырье // Зоотехния. 2010. №11. С. 22 –23.
12. Канарейкина С.Г. Пастеризованные молочные напитки из сухого кобыльего молока // Актуальная биотехнология. 2013. №4(7). С. 13–17.
13. Канарейкин В. И., Канарейкина С. Г. Кисломолочный продукт из кобыльего молока функциональной направленности// Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2016. №1 (57). С. 189–192.
14. Канарейкина С. Г. Разработка и обоснование основных технологических операций при производстве йогурта из кобыльего молока// Вестник Башкирского государственного аграрного университета. 2010. №2. С. 72–75.
15. Канарейкина С. Г., Канарейкин В. И., Шарипова А. Ф. Технологические аспекты безопасности кумыса санатория «Юматово»// Вестник Башкирского государственного аграрного университета. 2016. №2(98). С. 44–47.

УДК. 637.1.

Смольников Ф.Х., кандидат технических наук, профессор
Государственный университет имени Шакарима, г. Семей, Казахстан

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КАЧЕСТВА К ИНГРЕДИЕНТАМ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА

Кисломолочный напиток имеет приятный, слегка освежающий и кислый вкус, нежный сгусток, возбуждает аппетит, усиливает секреторную и моторную деятельность желудка и кишечника, укрепляет нервную систему. Благодаря своим питательным свойствам он широко применяется для лечения и профилактики малокровия, атеросклероза, болезней легких и плевры, при нарушении функции желудочно–кишечного тракта и обмена веществ. Теоретический подбор и обоснование выбора ингредиентов для нового кисломолочного напитка позволила составить опытные рецептуры кисломолочных напитков. В таблице 1 приведены рецептуры кисломолочного напитка с зеленью.

Таблица 1 – Рецептуры опытных образцов

Сырье и основные материалы	Опытные образцы			Контроль Кефир 2,5 %
	Рецептура 1, г	Рецептура 2, г	Рецептура 3, г	
Молоко с массовой долей жира 2,5%	948,50	928,50	898,50	950,00
Закваска VIVO	1,5	1,5	1,5	
Петрушка	25	35	50	
Укроп	25	35	50	
Кефирная закваска				50,00

Были установлены критерии качества к ингредиентам кисломолочного напитка. Требования к безопасности петрушки приведены в таблице 2 [1].

Секция 1. ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Таблица 2 – Требования и характеристика зелени петрушки

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	корнеплод с зеленью	корнеплод обрезной	зелень обрезная
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса		
Размер корнеплодов по наибольшему поперечному сечению, мм, не менее*	10,0	15,0	–
Длина основной массы листьев от основания черешков, мм, не менее	80,0	–	80,0
Длина черешков листьев на корнеплодах, мм, не более	–	20,0	–
Массовая доля свежей петрушки, не соответствующей требованиям, %, не более, в т.ч.:	10,0		
	– корнеплодов с незначительными механическими повреждениями и помятой зеленью	10,0	5,0
– корнеплодов с незначительными повреждениями сельскохозяйственными вредителями	10,0	Не допускается	–
– корнеплодов разветвленных и уродливых	5,0	5,0	–
– корнеплодов с неправильно обрезанными листьями	–	5,0	–
– корнеплодов слегка увядших	10,0	5,0	–
– листьев помятых и поломанных	–	–	10,0
– листьев, отпавших от корнеплодов	5,0	–	–
Массовая доля листьев и корнеплодов менее установленного размера, %, не более	10,0**	10,0***	10,0
Массовая доля листьев слегка увядших, %, не более	–	–	10,0
Массовая доля земли, прилипшей к корнеплодам, %, не более	1,0	1,0	–
Массовая доля примеси сорных растений, %, не более	Не допускается	Не допускается	1,0
Наличие корнеплодов, поврежденных грызунами	Не допускается		
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		
Наличие минеральных и посторонних примесей, включая землю	Не допускается		
* Размер корнеплодов для выгоночной петрушки не устанавливается.			
** При размере корнеплодов от 4 мм до 10 мм.			
*** При размере корнеплодов менее 5 мм. Для сортов конусовидной формы – не более 5,0% по массе.			

Требования к зелени укропа приведены в таблице 3. Укроп молодой столовый должен быть с корешками или без корешков, свежим, нежным, незагрязненным, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не пораженным болезнями и сельскохозяйственными вредителями [2].

Таблица 3 – Требования и характеристики зелени укропа

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
1	2
Внешний вид	Растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности
Запах и вкус	Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса
Длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев, мм, не более	250,0
Массовая доля укропа, не соответствующего требованиям, %, не более, в том числе:	10,0

ПЕРЕРАБОТКА И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2
– с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями	10,0
– с легким увяданием листьев	10,0
– с нераспустившимися цветочными зонтиками и неогрубевшими стеблями	10,0
Массовая доля земли, прилипшей к корешкам, %, не более	1,0
Наличие посторонней примеси (земли, песка, сорной травы и пр.)	Не допускается
Наличие растений с частично сформировавшимися семенами	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей	Не допускается
Наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных гнилью и испорченных	Не допускается
Массовая доля растений с длиной от шейки корня до кончиков верхних листьев более 250 мм, %, не более	10,0

Физико-химические показатели сырого молока приведены в таблице 4 [3].

Таблица 4 – Физико-химические показатели сырого молока

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	2,8
Массовая доля белка, %, не менее	2,8
Кислотность, °Т	От 16,0 до 21,0 включ.
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО), %, не менее	8,2
Группа чистоты, не ниже	II
Плотность, кг/м ³ , не менее	1027,0
Температура замерзания, °С, не выше минус	0,520
Содержание соматических клеток в 1 см ³ , не более	4,0·10
КМАФАнМ*, КОЕ**/см ³ , не более	1,0·10
* Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ** Колониеобразующие единицы.	

Полученные сведения позволяют определить требования к заготавливаемому сырью и определить нормы безопасности сырья.

Список использованной литературы

- ГОСТ Р 55904–2013 Петрушка свежая. Технические условия
- ГОСТ 32856–2014 Укроп свежий. Технические условия
- ГОСТ 31449–2013 Молоко коровье сырое. Технические условия