

**Направления переработки молочной сыворотки молокоперерабатывающих предприятий**

**Кривовязенко Д.И., старший преподаватель,**

**Маковка Т.О., студентка**

УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»

Молочная промышленность является одной из важнейших отраслей агропромышленного комплекса Республики Беларусь по обеспечению населения продовольствием. На основе мирового опыта предусматривается вывести молочную перерабатывающую отрасль на качественно новый уровень. Для решения поставленной задачи необходимо выполнять техническое оснащение предприятий современным оборудованием, а также значительно повысить технологический уровень оборудования, которое используется на перерабатывающих предприятиях малой мощности.

На сегодняшний день состояние молочной промышленности характеризуется функционированием предприятий, которые перерабатывают от 3 до 500 т молока за смену. Молочная сыворотка – биологически ценный продукт питания. Все виды молочной сыворотки – подсырная, творожная и казеиновая – обладают практически идентичными биологическими свойствами. Энергетическая ценность молочной сыворотки по сравнению с цельным молоком составляет 36% энергетической ценности цельного и обезжиренного молока и пахты. Это обстоятельство постоянно стимулировало поиск эффективных методов переработки молочной сыворотки на пищевые цели.

Существует значительное количество направлений использования молочной сыворотки: выделение сывороточных белков, сушка, производство молочного сахара из сыворотки, использование молочной сыворотки в хлебопекарной промышленности, для производства спирта, как кормовой добавки. До настоящего времени не решена проблема ее рационального использования или безотходной переработки. Недостатком молочной сыворотки как пищевого продукта и сырья следует признать большое содержание балластных веществ (в частности, воды), а также неблагоприятное для пищеварения соотношение углеводов, белков и минеральных веществ. Концентрирование молочной сыворотки посредством удаления части воды не нашло широкого применения, поскольку концентрат, хотя и более удобен для использования и перевозки, все же не находит достаточного сбыта по вышеуказанным причинам. До сих пор основную часть молочной сыворотки сливают в канализацию, загрязняя окружающую среду.

Поиск способов извлечения из молочной сыворотки наиболее ценных компонентов является важной задачей для ученых и переработчиков молока во всем мире.