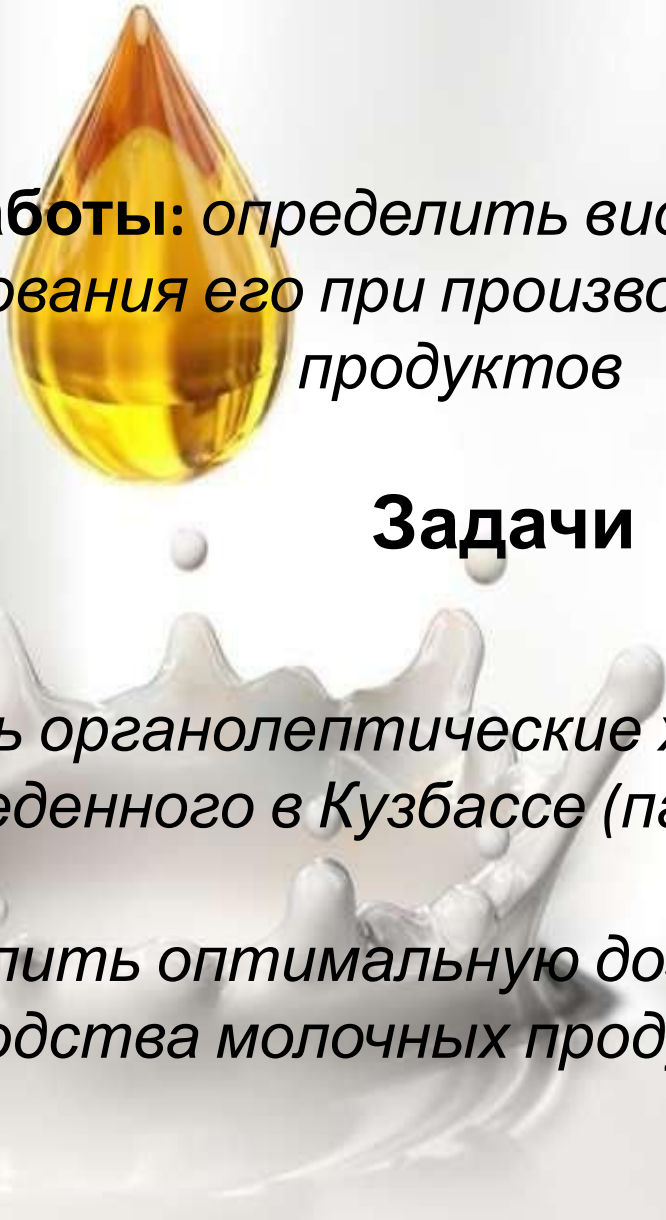


АЛЬТЕРНАТИВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЁДА В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

*Выполнил студент 2 курса направления
«ТПиПСХП», группы АТ 14-1
Дурнов Сергей*

*Научный руководитель д.т.н.
Курбанова М.Г.*



Цель работы: *определить вид и дозу меда для использования его при производстве молочных продуктов*

Задачи

- *изучить органолептические характеристики меда, произведенного в Кузбассе (пасека Матюшкина);*
- *определить оптимальную дозу мёда для производства молочных продуктов.*

Исследуемые сорта мёда



Гречишный



Липовый



Разнотравны
й

Материал

Мед натуральный по ГОСТ 19792-2001 (гречишный, липовый, разнотравный) с пасеки Матюшкина;
молоко коровье цельное.

Методика

Титруемая кислотность по ГОСТ Р 54669-2011;
массовая долю жира по ГОСТ 5867-90;
плотность по ГОСТ Р 54758-2011.



Положительные и отрицательные качества мёда

99%

населения

Повышает устойчивость организма к заболеваниям (иммунитет); Обладает бактерицидным эффектом (противомикробным); применяют как сильное Противовоспалительное средство; обладает обезболивающим эффектом; способствует отхаркиванию и устраняет кашель; Обладает противоаллергическим эффектом

0.8% населения
аллергические
реакции:

Головокружение,
Тошнота,
Температура,
Сыпь,
Тяжесть в
желудке.

Органолептические характеристики различных видов натурального меда

Наименование показателя	Норма по ГОСТ	Разновидность меда		
		гречишный	липовый	разнотравный
Аромат	Приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха	Сильный, специфический, без постороннего запаха	Приятный, слабый, без постороннего запаха	
Вкус	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса	Сладкий, специфический, с легкой горечью, без постороннего привкуса		
Цвет	Не нормируется	темно-коричневый	белый	желтый

Органолептические характеристики биологической системы «молоко-мед»

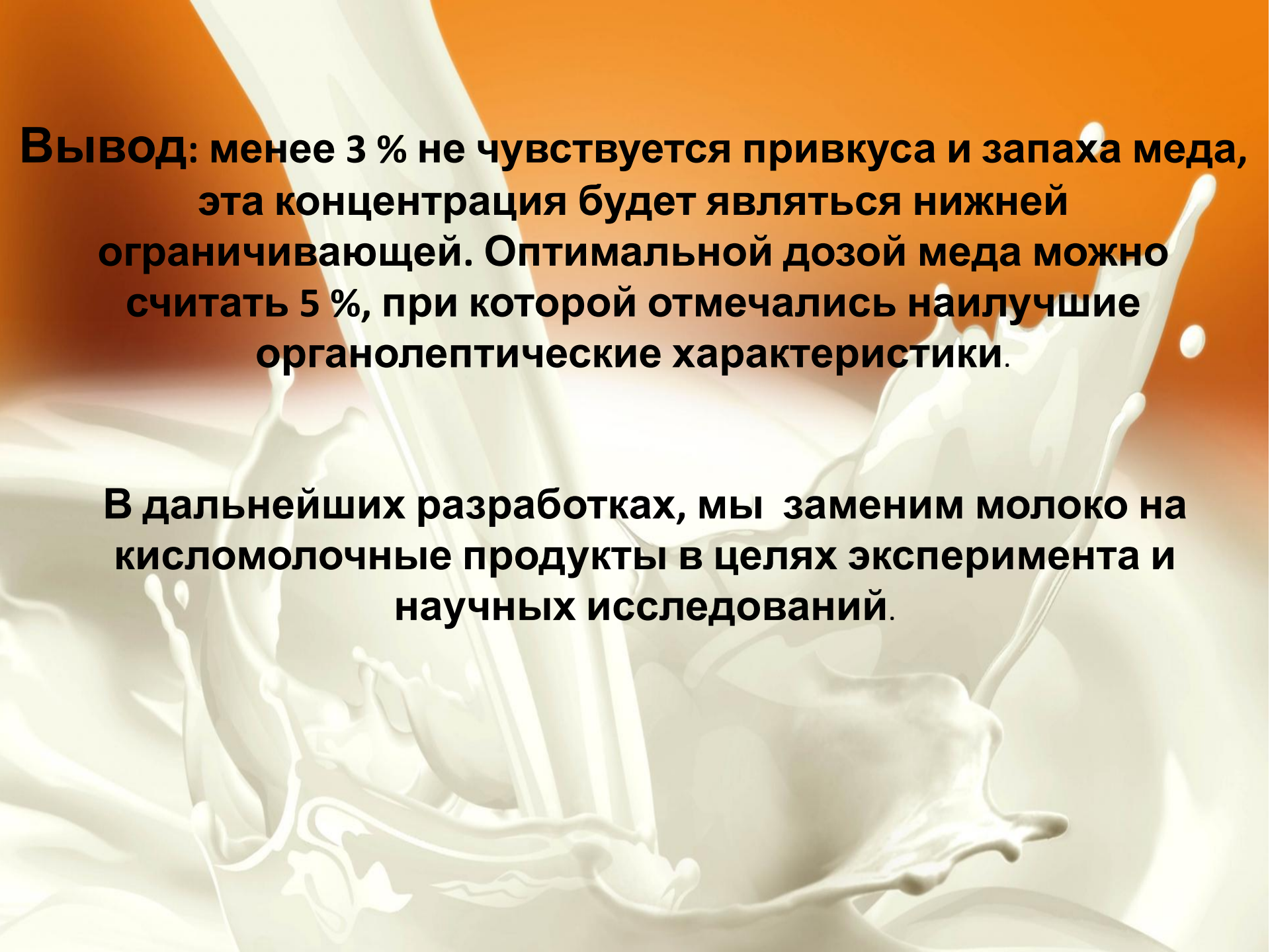
Наименование показателя	Разновидность меда		
	гречишный	липовый	разнотравный
ДОЗА МЕДА 1%			
Цвет	Белый, равномерный по всей массе		
Вкус и запах	Молочные, привкус и запах меда не ощутимы		
Внешний вид и консистенция	Непрозрачная жидкость, однородная, не тягучая, слегка вязкая		
ДОЗА МЕДА 3%			
Цвет	Светло-кремовый, равномерный по всей массе	Белый, равномерный по всей массе	
Вкус и запах	Молочный, с легкими запахом и привкусом меда	Молочный, привкус и запах меда слабо ощутим	
Внешний вид и консистенция	Непрозрачная жидкость, однородная, нетягучая, слегка вязкая		

ДОЗА МЕДА 5%

Цвет	Кремовый, равномерный по всей массе	Белый, равномерный по всей массе	Светло-кремовый, равномерный по всей массе
Вкус и запах	С выраженными специфическими запахом и привкусом меда	Молочный, с выраженным приятным запахом и привкусом меда, сладкий	
Внешний вид и консистенция	Непрозрачная жидкость, однородная, не тягучая, слегка вязкая		

ДОЗА МЕДА 7%

Цвет	Кремовый, равномерный по всей массе	Белый, равномерный по всей массе	Светло-кремовый, равномерный по всей массе
Вкус и запах	С выраженными специфическими запахом и привкусом меда, приторный	Молочный, с ярко выраженным запахом и привкусом меда, чрезмерно сладкий	



Вывод: менее 3 % не чувствуется привкуса и запаха меда, эта концентрация будет являться нижней ограничивающей. Оптимальной дозой меда можно считать 5 %, при которой отмечались наилучшие органолептические характеристики.

В дальнейших разработках, мы заменим молоко на кисломолочные продукты в целях эксперимента и научных исследований.