

149. Проведение комплексного анализа использования молочного сырья при производстве молочной продукции и разработка на его основе коэффициентов перевода молочной продукции на сырое молоко » //Отчет о НИР за 2014 г (ФГБОУ ВПО «ОмГАУ им. П.А. Столыпина»)

РАЗРАБОТЧИК: ФГБОУ ВПО «ОмГАУ им. П.А.Столыпина» (Российская Федерация, 644008, г. Омск, Институтская площадь, д.2. Тел.: +7 (3812) 65-11-46; +7 (3812) 65-17-72. Электронная почта: adm@omgau.org).

Проведена комплексная оценка использования молочного сырья при производстве сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов продукции в течение года. В научной работе были определены основные направления использования молочного сырья в зависимости от ассортимента вырабатываемой молочной продукции (сыр, плавленый сыр, масло и сухие молочные продукты).

Установлено влияние сезонных изменений физико-химических показателей качества молочного сырья на выход готовой продукции, на основании определения фактических норм расхода сырья (индивидуальных норм расхода сырья) для производства сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов.

В научной работе выполнен пересчет молока коровьего сырого, на основе фактической массовой доли жира и белка, в молоко базисной массовой доли жира и белка, в зависимости от объема переработки поступающего молока в течение года для производства сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов.

Установлена полнота использования основных компонентов молока (белков, жира, лактозы) при переработке молочного сырья, направляемого на выпуск молочной продукции (сыр, плавленый сыр, масло, сухие молочные продукты)

Установлены фактические нормы расхода (индивидуальные нормы расхода) молочного сырья и вспомогательных компонентов на основе контрольных выработок и замеров при производстве сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов в зависимости от их разнообразия в ассортименте молокоперерабатывающих предприятий, установлены индивидуальные нормы расхода сырья и коэффициенты перевода молочной продукции на сырое молоко с учетом современных способов технологической обработки сырья (микрофильтрация, обратный осмос, ультрафильтрация, электродиализ и др.), современного оборудования и новых видов упаковочных материалов, передовой технологии и расширенного ассортимента выпускаемой молочной продукции (сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов) для предприятий различного типа.

Произведен пересчет фактического расхода сырого молока в молоко с базисной массовой долей жира и белка на одну тонну молочной продукции в разрезе ассортимента молочной продукции (сыр, плавленый сыр, сухие молочные продукты), выпускаемой на молокоперерабатывающих предприятиях для последующего определения коэффициента перевода сырого молока на выпуск молочной продукции.

Определены технологические потери сырья и вспомогательных компонентов на одну тонну молочной продукции при производстве сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов.

Разработаны коэффициенты, нормы расхода молока коровьего сырого и методология перевода молочной продукции (сыр, плавленый сыр, масло, сухие молочные продукты)

Разработаны методические рекомендации и предложения по повышению эффективности производства и развитию инновационных ресурсосберегающих технологий сыра, плавленого сыра, масла и других молочных продуктов.

Научная новизна: разработаны впервые индивидуальные нормы расхода сырья и коэффициенты перевода молочной продукции на сырое молоко с учетом современных способов технологической обработки сырья (микрофильтрация, обратный осмос, ультрафильтрация, нанофильтрация, электродиализ и др.), современного оборудования и

новых видов упаковочных материалов, передовой технологи и расширенного ассортимента выпускаемой молочной продукции (сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов) для предприятий различного типа.

Практическая ценность: определены основные направления эффективного использования молочного сырья, установлено влияние сезонных изменений физико-химических показателей качества молочного сырья на выход готовой продукции (сыр, плавленый сыр, масло и другие молочные продукты), установлена полнота использования основных компонентов молока, установлены индивидуальные (фактические) нормы расхода сырья при производстве молочной продукции (сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов) на основе контрольных выработок и замеров для предприятий различного типа (в зависимости от годового объема перерабатываемого молока), разработаны коэффициенты и методология перевода молочной продукции (сыра, плавленого сыра, масла и сухих молочных продуктов) на сырое молоко, что позволит существенно упростить расчеты при определении себестоимости молочной продукции на основе учета затрат сырья при её производстве, разработаны методические рекомендации по повышению экономической эффективности деятельности предприятия и предложения по развитию инновационных ресурсосберегающих технологий сыра, плавленого сыра, масла и других молочных продуктов.

Источник: Отчет о НИР за 2014 г (ФГБОУ ВПО «ОмГАУ им. П.А.Столыпина»)

За дополнительной информацией обращайтесь по электронной почте agro-iks@mcx-consult.ru (ФГБОУ ДПО «ФЦСК АПК»)

Материал подготовлен Шиловой Е.П.