

PIENO PAKAITALŲ KONSERVAVIMO TECHNOLOGIJA

Alma Žemaitienė, Henrikas Stankevičius,
Lietuvos maisto institutas

Santrauka. Darbo tikslas buvo sukurti skysto pieno pakaitalo veršeliams konservavimo technologiją. Tyrimo objektas - skystas konservuotas pieno pakaitalas.

Remiantis atlikto darbo duomenimis, sukurta technologija, nustatyti jos parametrai, konservavimo būdas, parengta technologijos schema, nustatyti fizikinių, cheminių bei mikrobiologinių rodiklių ir amino rūgščių pokyčiai laikomame produkte. Gauti teigiami laboratorinių bandymų rezultatai: konservuotus skystus pieno pakaitalus galima laikyti ilgiau - iki 7 parų.

Darbo rezultatai galėtų sudominti Lietuvos ūkininkus.

Reikšminiai žodžiai: skystas pieno pakaitalas, konservantai, titruojamasis rūgštingumas, laikymo temperatūra, laikymo trukmė, amino rūgštys.