

мы превращается в виртуальный центр НИОКР. ЮНЕСКО также содействует открытому доступу к данным и информации в строгом соответствии с международными конвенциями по вопросам интеллектуальной собственности с помощью таких проектов как SANGIS и ODINAFRIKA.

Главным условием для успешного развития науки в настоящее время является наличие доступной сетевой инфраструктуры в университетах и исследовательских центрах всего мира, наличие устройств для обработки информации и достаточный уровень знаний персонала данных учреждений. Также научные знания являются движущей силой экономики и обеспечивают достижения больших успехов при использовании этих знаний в различных сферах, что оказывает благотворное влияние на развитие всего человечества.

Не только общество претерпевает изменения, но и наука. На нее влияют новые информационные технологии, новый уклад жизни людей. В новом информационном обществе для науки открыто большее количество возможностей и путей развития, но из-за неравномерного развития информационных технологий наблюдается неравномерное развитие науки в тех или иных странах. Главная цель науки в настоящее время сделать все для ее равномерного развития и распределения.

Л и т е р а т у р а

1. Министерство культуры и массовых коммуникаций Российской Федерации «Наука в информационном обществе». — СПб. : Рос. ком. Программы ЮНЕСКО, 2014. — 100 с.
2. Бойченко, И. С. Актуальные вопросы развития информационного общества / И. С. Бойченко // Правовая информатика. — 2015. — № 3. — С. 15–22.
3. Иванов, Д. В. Критическая теория и виртуализация общества / Д. В. Иванов // Социс. — 2012. — № 1. — С. 38–43.

А.В. Ковалевская, Е.В. Кривальцевич

*Научный руководитель — магистр экономических наук О.Г. Довыдова
БГЭУ (Минск)*

ВНЕДРЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЕ ОАО «САВУШКИН ПРОДУКТ» УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИОННОЙ УСТАНОВКИ

ОАО «Савушкин продукт» — лидер молочной отрасли Республики Беларусь, является крупнейшим молокоперерабатывающим предприятием и занимает около 62 % рынка цельномолочной продукции региона.

Производство творога традиционным способом сопровождается большим отходом сыворотки с потерей биологически ценных сывороточных белков, оставшаяся при производстве творога сыворотка содержит до 50 % сухих веществ, имеющихся в молоке, в том числе и легко

усвояемые белки, лактозу, ферменты, витамины, органические кислоты, макро- и микроэлементы. Кроме того, традиционная технология производства творога характеризуется большим расходом молока на единицу получаемой продукции, она позволяет использовать только 75–80 % белков, содержащихся в молоке. Поэтому в настоящее время разрабатываются новые аппараты для производства творога, а также совершенствуются сами методы его производства.

Для обеспечения разнообразия ассортимента молочных продуктов и с целью повышения конкурентоспособности своей продукции молокоперерабатывающие предприятия осуществляют широкомасштабные меры по привлечению и использованию инвестиций на техническое перевооружение оборудования и установку новых линий производства творога и творожных изделий.

Одним из наиболее перспективных методов производства творога является метод ультрафильтрации (УФ). Творог, изготовленный по УФ-технологии, отличается от традиционных продуктов своей структурой и более равномерной кремовой консистенцией. Данный способ производства позволяет сохранить большее количество белков в получаемом продукте. В качестве еще одного преимущества можно выделить компактность ультрафильтрационной установки.

Преимущества метода:

- возможность использования в качестве сырья сухого молока без дополнительных потерь и заметного ухудшения качества. При традиционном методе производства творога из восстановленного молока появляются дополнительные потери за счет повышенного образования казеиновой пыли в сыворотке. Ультрафильтрация сквашенного молока полностью исключает эту проблему, так как и казеиновая пыль, и сывороточные белки не проходят через мембрану, оставаясь в твороге;

- творог, полученный из обезжиренного молока ультрафильтрацией творожного сгустка, приобретает большую популярность среди потребителей, несмотря на низкое содержание жира. Традиционные сорта обезжиренного творога всегда характеризовались так называемым «пустым вкусом» из-за низкого содержания жира. В случае получения творога ультрафильтрацией этот фактор практически исчезает.

Таким образом, можно сделать вывод, что введение УФ-технологий в производство повысит его конкурентоспособность и рентабельность.

Литература

1. Производство творога с применением ультрафильтрации [Электронный ресурс] // StudFiles. — Режим доступа: <https://studfiles.net/preview/2615453/page:6/>. — Дата доступа: 01.04.2018.

2. Лазарев, В. А. Производство творога методом ультрафильтрации на керамических мембранах КУФЭ (0,01) [Электронный ресурс] / В. А. Лазарев, Д. О. Бобылев // СибАК. — Режим доступа: <https://sibac.info/conf/tech/lxvi/68608>. — Дата доступа: 01.04.2018.