

Гуленко Є.А.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЙ ЗБИВНИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ЦІЛЬНОГО МОЛОКА З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

В результаті узагальнення та аналізу стану вітчизняної та зарубіжної молочної промисловості, існуючих тенденцій у галузі виробництва молочних продуктів, намітилися деякі основні напрямки у вдосконаленні традиційних та створення нових технологій отримання продуктів харчування. До таких можна зарахувати випуск продукції заданого складу та властивостей (у тому числі - функціональних та лікувально – профілактики чеських), використання вторинної сировини, застосування модифікаторів, імітаторів та стабілізаційних систем, що дозволяють отримати продукцію, що задовольняє попит будь-яких груп населення, тобто головним є покращення якості та створення нових видів продуктів [1].

Цим пояснюється наявність різноманітного асортименту продукції, яка виробляється підприємствами молочної промисловості. Вони відрізняються різним хімічним складом, структурою, фізичними властивостями та органолептичними показниками.

Встановлено, що в даний час, незмінно, підвищеним попитом збивні продукти. У молочній промисловості в якості піноутворювачів, необхідних для їх виробництва, традиційно використовують жировмісну молочну сировину (вершки), концентрати та ізоляти сивороточних білків, відновлене знежирене молоко з підвищеним вмістом сухих речовин, а також продукти часткового протеолізу казеїну.

Слід констатувати, що тією чи іншою мірою ці продукти отримані при технологічній переробці молока. Глибина переробки в подальшому обумовлює харчову цінність вироблених продуктів, що в свою чергу визначає їхню якість.

З іншого боку відомо, що багато молочних продуктів мають певну піноутворюючу здатність, обумовлену стабілізуючою здатністю ліпідів та білків [2].

У працях вітчизняних та зарубіжних вчених, однак, відсутня єдина систематизована інформація щодо використання незбираного молока в якості ні основи для виробництва молочних продуктів зі збивною структурою. У зв'язку з цим, дослідження, спрямовані на реалізацію цього напрямку у вітчизняній молочній промисловості, є актуальними.

З метою створення комбінованих продуктів та підвищення їх харчової цінності доцільно використовувати різноманітну сировину рослинного походження, зокрема ягоди журавлини, брусниці, чорниці та інші. Більшість плодово-ягідної сировини характеризується хорошими технологічними властивостями, містить різноманітні біологічно активні речовини (вітаміни, баластові вуглеводи, мінеральні елементи), які будуть хорошим складовим елементом комбінованих молочних збивних продуктів.

Література:

1. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковомісних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Коубей-Литвиненко, Т. Г. Осьмак, О. О. Басс . – Київ : НУХТ. – 2020. – С. 222.

2. Технології продуктів з модифікованим жировим складом: реалії та тенденції / О.А. Савченко, О.В. Грек, Петрина А.Б., О.А. Топчій, О.О. Красуля. – Монографія – К., 2018.– 250 с.

Робота виконана під керівництвом доцента кафедри РГТБ Котляра О. В.