

## РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ

**Сищенко О.В., гр. ТХ-39ск**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Р.В. Плотнікова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогодні розвиток харчової продукції відбувається у напрямі постійного розширення та оновлення асортименту. Сучасні тренди ринку вказують на поступове зростання актуальності щодо збільшення харчової та біологічної цінності харчових продуктів. У даному підході продукція на основі молочної сировини є досить великим сегментом, де підвищення харчової цінності є важливим та доцільним. Наявний високий вміст білків, жирів, вуглеводів та мінеральних речовин дозволяє виділити дану продукцію у окремий сегмент.

У рамках даних досліджень проведено попередні технологічні відпрацювання технології продукції на основі молока, що передбачає одержання напівфабрикату у вигляді йогурту з наступним відпресуванням з нього сироватки. Даний продукт володіє високою харчовою цінністю за рахунок вмісту білка, що досягається за рахунок нормалізації.

Органолептичні властивості нового продукту наступні: продукт являє собою м'яку, мазку консистенцію з відсутністю крупинчастості та відділення сироватки; колір – білий з кремовим відтінком, рівномірний за всім об'ємом; смак та запах – характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Біологічна цінність обумовлена великим вмістом білків (казеїну), рецептурних компонентів, збагачених вітамінами та мінеральним складом. Новий продукт містить 4,9% жиру, 7,4% білка та 5,2% вуглеводів. Вологість нового продукту становить 69%.

Функціональні властивості даного продукту реалізуються у тому, що даний продукт добре перетравлюється і сприяє нормалізації травлення. Кальцій в складі продукту бере участь в зміцненні кісток, зубів, фосфор сприяє кращому обмінному процесу та збереженню енергії.

Таким чином, розроблений продукт володіє високими поживними властивостями та потребує подальших технологічних відпрацювань та досліджень.