

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Ткаченко У.О., гр. ТХ-17

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

Підприємства харчової промисловості є важливою ланкою в системі економічних і соціальних заходів, спрямованих на підвищення матеріального і культурного рівнів життя людей. На сьогодні пошук конкурентоспроможної продукції є однією з основних умов успішної роботи підприємств, для чого необхідно враховувати питання ринкової стратегії і запитів споживача.

У результаті узагальнення та аналізу стану вітчизняної та зарубіжної харчової промисловості, існуючих тенденцій в галузі виробництва збивних молочних продуктів, намітилися деякі основні напрями в з вдосконаленні традиційних і створення нових технологій отримання продуктів харчування. До таких можна віднести випуск продукції заданого складу та властивостей, використання вторинної сировини, застосування модифікаторів та стабілізаційних систем, що дозволяють отримати продукцію та задовольняє попит будь-яких груп населення, тобто головним є поліпшення якості та створення нових видів продуктів.

У зв'язку з цим, дослідження, спрямовані на реалізацію даного напрямку у вітчизняній молочній промисловості, є актуальними.

Із метою створення комбінованих продуктів і підвищення їх харчової цінності доцільно використовувати різноманітну сировину рослинного походження, зокрема ягоди журавлини, брусниці, чорниці, а також плоди дрібноплідних яблук (ренету). Ця плодово-ягідна сировина відрізняється гарними технологічними властивостями, містить різноманітні біологічно активні речовини (вітаміни, баластні вуглеводи, мінеральні елементи), які будуть хорошим складовим елементом комбінованих збивних молочних продуктів.

Із метою підвищення стабільності збивних молочних продуктів покращення процесу піноутворення цільного молока в залежності від його складу і властивостей, наявності сахарози, стабілізаційних систем і плодово-ягідних добавок (хімічного і гранулометричного складу). Вивчено та обґрунтовано технологічні параметри виробництва комбінованих молочних збивних продуктів. Також необхідним є дослідження впливу дозрівання, пастеризації, гомогенізації і інтенсивності збивання на якість готової продукції.