

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Шумейко І.В., гр. ТХ-16м

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

Відповідно до концепції здорового харчування населення є розробка технологій виробництва якісно нових безпечних харчових продуктів, споживання яких сприятиме збереженню і зміцненню здоров'я населення, профілактиці захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням дорослих та дітей. Реалізація даного напрямку можлива лише при наявності сучасних способів переробки всіх видів сировини. При цьому пріоритетні напрямки розвитку наукових досліджень спрямовані на розробку принципово нових технологій, здатних корінним чином вплинути на структурні зміни в сфері виробництва молочних продуктів харчування.

У даний час в більшій мірі реалізовано позитивну властивість молока і молочних продуктів утворювати стабільні піни. Піноутворення широко використовують в молочній промисловості при виробництві вершкового масла методом збивання вершків, морозива, збитих вершків, комбінованих молочних продуктів.

У зв'язку з тим, що комбіновані продукти в останні роки займають значну вагу в загальній структурі харчових продуктів, були сформульовані методологічні принципи виробництва комбінованих молочних продуктів. Як елементи системи комбінованих продуктів можуть виступати плодово-ягідні й овочеві добавки, продукти морських промислів, дикоросла сировина, бобові та злакові культури, а також продукти мікробного синтезу. Відповідно до сучасних вимог науки про харчування, можливістю виробництва «здорової їжі». Це пов'язано з першорядною в даний час проблемою збереження здоров'я людини.

У зв'язку з цим актуальним є вивчення здатності молока до піноутворення і реалізація цієї властивості для отримання молочних десертів за рахунок комбінування з продуктами рослинного походження. Для реалізації поставленої мети в роботі вирішували наступні завдання, а саме дослідити процес піноутворення цільного молока в залежності від його складу і властивостей, визначити вплив сахарози, стабілізаторів і плодово-ягідної сировини (в залежності від хімічного і гранулометричного складу) на піноутворюючу здатність, стійкість, дисперсність і реологічні характеристики піноподібних мас.