

## НАПРЯМИ БЕЗВІДХОДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

**Гузенко В.В., канд. техн. наук, доц.**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Г.В. Дейниченко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Принципи безвідходної технології переробки молочної сировини були сформульовані комісією ООН, і стосуються максимальної корисності для людини з обов'язковою охороною навколишнього середовища. Практична реалізація цих принципів можлива в молочної галузі за дотримання наступних правил:

- комплексна розробка безвідходних технологій нових продуктів з повним використанням всіх компонентів молочної сировини;

- набір альтернативних варіантів технологій виробництва різних продуктів харчування, кормових продуктів, медичних препаратів і технічних засобів з усіх видів основної і вторинної сировини;

- енергозбереження, мінімальні трудові витрати та економічна ефективність з кадровим забезпеченням технологічних процесів.

Пріоритети наукового забезпечення переробки молочної сировини за критичними технологіями на галузевому рівні по регіонах і на кожному підприємстві формуються наступним чином:

- розробки в системі оцінки якості молочної сировини та молочної продукції;

- розробка біотехнології молочних продуктів XXI століття;

- розробка безвідходних технологій молочних продуктів високої якості і конкурентоспроможних за внутрішньому та зовнішньому ринку;

- забезпечення екологічної безпеки і зручності в пакуванні.

Поряд із цим в цілому світі використання баромембранних процесів для очищення або концентрування рідких молочних середовищ дає можливість максимально вилучати цінні компоненти з молока для одержання додаткової кількості продукції, створення нових молокопродуктів. Особливо цінним є вичерпне вилучення білкових компонентів молока. Сучасні напівпроникні мембрани у складі модулів для очищення вторинної молочної сировини мають високу сумарну поверхню фільтрації. Це обумовлює високі еколого-економічні показники підприємства з переробки молока і перспективність для розробки безвідходних технологій переробки молочної сировини для одержання харчової продукції високої якості.