

**РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ГРАНУЛ,
ОДЕРЖАНИХ У МЕЖАХ РЕАЛІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЇ
МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ
З РЕГУЛЬОВАНИМ СОЛЬОВИМ СКЛАДОМ**

Веселова Н.В., гр. ТХ-28М

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Пивоваров П.П.**,
канд. техн. наук, доц. **Гринченко Н.Г.**,
асист. **Плотнікова Р.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день широкого розповсюдження набули технології виготовлення композиційних продуктів, в межах яких передбачено використання механічної та теплової обробки. Основу таких продуктів (з огляду на їх органолептичні показники) може складати молочна та плодово-ягідна сировина, сумісне використання яких хоча і є обмеженим, проте може бути вирішене за рахунок регулювання сольового складу харчових систем.

Зроблені вченими дослідження в цій галузі вказують на можливе регулювання сольового складу молочної сировини шляхом використання альгінату натрію, який вводиться крапельним шляхом з метою зниження вмісту іонів кальцію. Процес зниження іонів кальцію супроводжується іонообмінною реакцією, внаслідок чого до молока переходять іони натрію з одночасним формуванням гелю альгінату кальцію, що відділяється в окрему фазу у вигляді гранул. Останні в рамках комплексної переробки молока можуть бути використані в технології харчової продукції.

Важливим з огляду на розробку рекомендацій з використання гранульованої продукції на основі молочної сировини є формування структурно-механічних властивостей гранул.

Проведені експериментальні дослідження дозволяють стверджувати, що варіювання кількості іонів кальцію, активної кислотності молочної сировини, концентрації альгінату натрію та використання смако-ароматичних добавок дозволяють отримати системи з необхідними органолептичними властивостями.

З огляду на можливість використання гранул у виробництві харчової продукції – солодких страв, кондитерських виробів та інше – доцільним є системне дослідження їх показників якості та безпечності.