

ДІАГНОСТИКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОВАНИХ ДЕСЕРТИВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Галоян А.Г., гр. ТХ-28М, Вернигора Д.Л., гр. ТХ-21пр.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Федак Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Креми, як солодкі страви, користуються сталим високим попитом у населення, оскільки мають високі органолептичні та структурно-механічні властивості, що розширює спектр можливостей з удосконалення даної групи продукції, а саме підвищення їх біологічної цінності з метою отримання продуктів функціонального призначення.

До вторинної молочної сировини відносять знежирене молоко, сироватку, склотини, малянку. Хімічний склад вказаних продуктів свідчить про їх істотну поживну та біологічну цінність. Так, в молочної сировині основним вуглеводом є лактоза (4,8%) – основне джерело енергії для біохімічних і фізіологічних процесів в організмі людини. Також в ній містяться у вільному стані глюкоза (5...7 мг%) і галактоза (8 мг%). Мінеральний склад молочної сировини досить багатий (майже 50 елементів, зокрема катіони кальцію, магнію, калію, натрію та аніони соляної, сірчаної, фосфорної кислот), зольні речовини складають приблизно 0,7%, значний вміст жиророзчинних вітамінів А, D, E, K і водорозчинних вітамінів С, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР. Окрім того, молочної сировини містить і ряд інших біологічно активних речовин (органічні кислоти, ферменти і антибіотичні речовини).

Всі компоненти вторинних продуктів переробки молока мають функціональне значення в формуванні раціону харчування людей за рахунок позитивного впливу на метаболізм різних субстратів, на серцево-судинну систему, стан кишкової мікрофлори, стан імунної системи, тощо.

Один з варіантів технології кремів на основі вторинної молочної сировини, що запропоновано нами, передбачає використання концентрату зі склотин, отриманого за допомогою мембранної технології, в якості молочної основи для виробництва структурованих десертних продуктів, спектр яких можливо розширювати за рахунок внесення різних наповнювачів.

Проведено діагностику технології структурованої десертної продукції на основі вторинної молочної сировини з метою обґрунтування використання виду харчової добавки.