

НОВИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Горуцька К.М., гр. ГРС-1441

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Ошипок І.М.

Львівська комерційна академія

Біологічна цінність молочних продуктів багато в чому залежить від вмісту в них вітамінів. Особливе значення для харчування має вітамін В₁₂, який бере участь в реакціях кровотворення, здатний регулювати основні обмінні процеси в організмі, активізує роботу імунної системи людини, підвищуючи стійкість до судинних і інфекційних захворювань, стимулює відновлювальні процеси.

У зв'язку з тим, що в молочних продуктах спостерігається постійний дефіцит вітаміну В₁₂, виникає необхідність збагачення їх вищевказаним вітаміном. Вивчені та встановлені оптимальні фактори, що впливають на розвиток продуцентів вітамінів групи В (температура, потреба в окремих компонентах харчування), та визначені оптимальні умови росту і синтезу вітамінів (rH_2 , рН, кількість клітин і вітаміну В₁₂ в динаміці розвитку). На базі симбіотичної закваски запропонований кисломолочний продукт, який має високу біологічну цінність завдяки наявності в ньому вітамінів групи В: В₁ – 0,07 мг%, В₂ – 0,19 мг%, В₁₂ – 20 мкг/л і вітаміну Е – 0,64 мг%. Вони утворені за рахунок мікробного синтезу продуцентів, що входять до складу закваски. Наявність природних антиоксидантів серед продуктів метаболізму мікрофлори закваски обумовлює здатність продукту до тривалого зберігання при температурі $6 \pm 2^\circ \text{C}$ без втрати його біологічної цінності. Кислотність продукту перебуває в межах від 68 до 85°T , вміст сухих речовин – 9,2–11,6%, білків – 2,76–2,8%, вуглеводів – 3,78–4,1%. Залежно від вмісту жиру продукт можна виготовляти 1,0 – , 2,5 – і 3,2%-ної жирності, енергетична цінність його складатиме 40–59 ккал.

Новий продукт має приємний кисломолочний смак, іноді з легким пощипуючим присмаком, сметаноподібної консистенції. Присутність в ньому вітамінів у біологічно активній формі, поліпшує загальний стан і нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту, дозволяє рекомендувати його для харчування в лікувально-профілактичних цілях. Підприємства ресторанного господарства можуть самостійно виготовляти такий продукт згідно з розробленими ТУ на відповідних заквасках. Першочергове значення кисломолочний продукт буде мати для дітей різного віку оскільки саме у цей час потрібне постійне надходження збалансованих поживних речовин.