

## ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНО-МОРКВЯНОГО ФАРШУ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН

**Філатова К.С., гр. ТРГ-13**

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Назаренко І.А.**

Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

В загальному обсязі продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства значну питому вагу складають страви, для приготування яких використовуються фаршеві маси, зокрема комбіновані фарші. Перспективним є комбінування молочної та рослинної сировини, що забезпечує можливість взаємного збагачення отриманих продуктів есенціальними інгредієнтами.

Як основний компонент фаршів з молочних продуктів доцільно використовувати молочно-білкові концентрати, зокрема молочно-білковий концентрат (МБК) зі сколотин. Білки МБК зі сколотин містять у своєму складі крім казеїну сироваткові білки, кількість яких складає 26% від маси протеїну. Рівень усіх незамінних амінокислот у складі білків МБК зі сколотин перевищує стандарт ФАО/ВООЗ, що свідчить про високу біологічну цінність продукту. А додавання до МБК зі сколотин сировини рослинного походження забезпечить можливість збагачення отриманих продуктів харчовими волокнами (пектиновими речовинами) та антиоксидантами.

Цінним джерелом пектинових речовин та  $\beta$ -каротину, який володіє антиоксидантною дією є морква. Так, коренеплоди моркви містять 0,62...0,69 мг пектинових речовин, які в основному складаються з протопектину (0,48...0,54 мг). На частку розчинного пектину припадає 0,13...0,15 мг. Вміст  $\beta$ -каротину в коренеплодах моркви складає від 5,4% до 9,4 мг.

Було розроблено технологію виробництва молочно-морквяного фаршу – це продукт з однорідною, ніжною, такою, що мастить консистенцією, має смак і запах, характерні для молочних продуктів з присмаком та ароматом моркви, колір біло-жовтий.

Встановлено, що напівфабрикат молочно-морквяного фаршу покриває добову потребу в пектині на 12,3%, а в  $\beta$ -каротині – на 54,2% і може бути віднесений до функціональних продуктів харчування

Таким чином, розроблений молочно-морквяний фарш є перспективною сировиною для виробництва кулінарної продукції, що дозволить розширити асортимент продуктів з підвищеною харчовою цінністю.