

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНО-БІЛКОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ У ТЕХНОЛОГІЯХ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Дейниченко Г.В., д. техн. наук, проф.
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна
Дейниченко Л.Г., канд. техн. наук, доц.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

За останні роки, у світі постійно зростає попит на всі види білків – як рослинних, так і тваринних. Близько 3% нових продуктів харчування та напоїв, що з'явилися на світовому ринку за останні роки, позиціонувались як такі, що характеризуються «високим вмістом білка» або «збагачені білком». За останні п'ять років майже всі продукти переробки вторинної молочної сировини, а саме білкові концентрати, копреципітати, перміати та ізоляти, відзначаються високими темпами виробництва (в середньому зростання їх виробництва складає 10...14 % щорічно).

Сучасний ринок харчових продуктів в основному розширюється за рахунок появи продуктів функціональної спрямованості, і серед різноманіття харчових добавок для їх створення білковим препаратам приділяється особлива увага. Нежирна молочна сировина, зокрема знежирене молоко та молочна сироватка, а також молочно-білкові концентрати (МБК) знаходять велике застосування при виробництві продуктів харчування (табл. 1). Це обумовлюється не тільки харчовою та біологічною цінністю МБК, але й функціональними властивостями їх основного компонента – білка, який має гарну розчинність, емульгуючу та піноутворювальну здатність, можливість виступати в продуктах як стабілізатор чи гелеутворювач.

Таблиця 1

Основні напрямки використання МБК при виробництві харчових продуктів

Вид продукції	Найменування продукції
Продукти білкові	Альбумін молочний харчовий, сколотини дитячі, сирні та білкові маси, сир, сирки сирні, сирні пасти, креми, сухі концентрати.
Соуси	Молочні з рослинними наповнювачами.
Напої	Квас, ацидофільно-дріжджові напої, молочні напої (молоко нежирне, топлене, білкове; кефір, кумис, ацидофільне молоко, йогурти), коктейлі білкові.

Морозиво	Вершкове, з фруктовими і ягідними наповнювачами.
Сири	Сири без дозрівання, напівтверді, плавлені, м'які, різні аналоги сиру.
Хлібобулочні та кондитерські вироби	Хліб, батони, булки, ватрушки, печиво, вафлі, пряники, цукерки, карамелі, ірис, шоколад, драже, бісквіти, тістечка, креми, глазури, мармелад, начинки тощо.
М'ясні продукти	Ковбаси, сосиски, м'ясні хліби, м'ясні напівфабрикати, фарш, біфштекси.
Продукти дитячого харчування	Енпіти: білковий, протианемічний, знежирений; різні аналоги жіночого молока.

Як можна помітити з даних таблиці 1, МБК знайшли широке застосування в різних галузях харчової промисловості. Однак відомостей про використання МБК для приготування продукції ресторанного господарства набагато менше і вони носять розрізнений характер. Здебільшого воно представлено виробництвом структурованої кулінарної продукції та збитих десертних страв, які користуються значним попитом. Проте асортимент таких страв з підвищеним вмістом білків досить обмежений, адже для їх виробництва, у більшій мірі, використовується традиційна висококалорійна молочна сировина – сметана, вершки, сир кисломолочний.

Ефективним є залучення білкової продукції для виробництва борошняних кондитерських виробів, зокрема тортів та тістечок, адже обов'язковим компонентом цих виробів є кондитерські креми, які використовуються для оздоблення, прошарування та наповнення випечених напівфабрикатів. Використання МБК у технологіях подібних оздоблювальних напівфабрикатів дозволяє не тільки збільшити харчову та біологічну цінність розроблених продуктів, а й поліпшити їх структурно-механічні характеристики.

Однак слід зазначити, що досить широкого застосування МБК при виробництві продукції ресторанного господарства не знайшли. В основному подібна білкова сировина при виробленні ресторанної продукції використовується в дуже малих кількостях, як правило, з метою її збагачення білком. Технологічні схеми виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності для закладів ресторанного господарства на основі МБК практично відсутні. Тому розробка нових технологій виробництва напівфабрикатів з використанням МБК є надзвичайно актуальним завданням.