

## **ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

**Торяник Р.С., гр. 1813-PI-12м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Котляр О.В.**

**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

В результаті узагальнення та аналізу стану вітчизняної та зарубіжної молочної промисловості, існуючих тенденцій в області виробництва молочних продуктів, намітилися деякі основні напрямки у вдосконаленні традиційних і створенні нових технологій отримання продуктів харчування. До таких можна віднести випуск продукції заданого складу і властивостей (в тому числі – функціональних і лікувально-профілактичних), використання вторинної сировини, застосування модифікаторів, імітаторів і стабілізаційних систем, що дозволяють отримати продукцію, що задовольняє попит будь-яких груп населення, тобто головним є поліпшення якості і створення нових видів продуктів.

Цим пояснюється наявність різноманітного асортименту продукції, що виробляється підприємствами молочної промисловості. Вони відрізняються різним хімічним складом, структурою, фізичними властивостями і органолептичними показниками.

Вважають, що в даний час, незмінно, підвищеним попитом користуються аеровані продукти. У молочній промисловості в якості піноутворювачів, необхідних для їх виробництва, традиційно використовують жиромісну молочну сировину (вершки), концентрати і ізоляти сироваткових білків. Відновлене знежирене молоко з підвищеним вмістом сухих речовин, а також продукти часткового протеолізу казеїну.

Слід констатувати, що в тій чи іншій мірі ці продукти отримані при технологічній переробці молока. Глибина переробки обумовлює харчову цінність виготовлених продуктів, що в свою чергу визначає їх якість.

З метою створення комбінованих продуктів і підвищення їх харчової цінності доцільно використовувати різноманітну сировину рослинного походження, зокрема ягоди журавлини, брусниці, чорниці. Це плодово-ягідна сировина відрізняється хорошими технологічними властивостями, містить різноманітні біологічно активні речовини (вітаміни, баластні вуглеводи, мінеральні елементи), які будуть хорошим складовим елементом комбінованих молочних збивних продуктів.