

ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ МОЛОЧНО-БІЛКОВИХ ПРОДУКТІВ

Багінська А.О., гр. ПТ-16

Наукові керівники – канд. екон. наук, доц. Лісніченко О.О.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Споживча оцінка якості молочно-білкових продуктів визначається, перш за все, їх смаковими властивостями і товарним видом. Для отримання цих характеристик пропонується широке використання в рецептурах різних видів білкових продуктів із вторинної-молочної сировини, а також харчових і смакових добавок.

Наукові розробки по створенню нових видів молочно-білкових продуктів передбачають широке застосування рослинних компонентів таких, як буряк, гарбуз, морква, абрикоси, ягоди – полуниця, малина. Залежно від призначення харчові наповнювачі можна поділити на такі групи: для поліпшення технологічних властивостей сировини; для поліпшення органолептичних показників продукту; для збільшення стійкості продуктів в процесі зберігання. У багатьох країнах накопичений досвід використання різних наповнювачів, які покращують харчові продукти. Так введення різних добавок і біологічно активних компонентів, сприяє підвищенню якості, розширенню асортименту і поліпшенню смакових характеристик.

Для проведення дослідження нами було обрано такі смакові наповнювачі: морква та гарбуз. Мета цього вибору ґрунтувалася на тому, що в теперішній час значно погіршився екологічний стан в нашому регіоні, що відбивається на зменшенні стійкості організму людини до різних захворювань.

В результаті досліджень було встановлено, що плоди і овочі збуджують діяльність травного тракту. Мінеральні речовини, вітаміни, ароматичні та смакові речовини, вуглеводи, що містяться в плодах і овочах, в поєднанні з молочним білком надають новому продукту високі смакові і дієтичні властивості. Цінними компонентами які ми пропонуємо вводити в рецептуру дієтичного молочно-білкового продукту є морква та гарбуз.

Морква – це полівітамінний продукт, який позитивно впливає на обмін речовин в організмі людини, сприяє підвищенню стійкості організму до інфекційних захворювань. Соковита жовтувата м'якоть гарбуза містить цінні цукри – глюкозу і фруктозу, багата вітамінами В1, В2, С, РР, в ній знайдені солі міді, заліза, фосфору, які позитивно діють на кровотворення організму людини.