

Т.В. Троший, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Д.О. Гютюкова, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Кобилинська, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

ВИКОРИСТАННЯ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ У ВИРОБНИЦТВІ СОУСІВ МОЛОЧНИХ СОЛОДКИХ

Рациональне використання сировинних ресурсів є однією з основних задач харчової промисловості України, тому важливо вивчати склад і властивості сировини та продуктів її переробки з метою створення економічних та ресурсозберігаючих технологій.

Успішне розв'язання проблеми харчування населення України залежить від створення умов для виготовлення якісних і безпечних продуктів харчування.

На сьогоднішній день в силу різних причин, зокрема постійної конкурентної боротьби на ринку продукції ресторанного господарства виникає необхідність постійного оновлення асортименту напівфабрикатів та готової кулінарної продукції, у тому числі і соусів.

Одним із перспективних шляхів оновлення асортименту соусів молочних солодких з оптимізованою харчовою цінністю та покращеними органолептичними показниками є використання побічного продукту переробки молочної сировини, а саме сироватки молочної.

Молоко вважається найціннішим продуктом природного походження, а продукти його переробки є найкориснішими та найнеобхіднішими для відновлення або стимулювання різних систем людського організму.

Сироватка – це рідкий побічний продукт, що утворюється при виробництві сиру і казеїну, характеризується високим вмістом харчового білка і до цих пір використовується людиною в обмеженій кількості. Незважаючи на нестачу молочної сировини і постійне збільшення попиту на неї, на більшій частині земної кулі, значна частина виробленої сироватки досі не переробляється її втрати складають близько 50%.

Сироватка становить близько 80...90% загального обсягу молока, що переробляється і містить близько 50% поживних речовин, що входять до складу необробленого молока: розчинні білки, лактозу, вітаміни і мінеральні речовини.

Сироватка, яка є побічним продуктом виробництва твердих, напівтвердих і м'яких сирів і сичужного казеїну, називається солодкою сироваткою і має рН 5,9...6,6. При виробництві осадженого неорганічними кислотами казеїну утворюється кисла сироватка з рН 4,3...4,6.

Одним із перспективних шляхів розширення асортименту та підвищення харчової цінності соусів в закладах ресторанного господарства є розробка наукових основ і технології солодких соусів на основі молочної сировини та молочних продуктів.

Маючи унікальний хімічний склад молоко та молочні продукти за вмістом білкових азотистих сполук (у першу чергу незамінних амінокислот), вуглеводів, ліпідів, мінеральних солей, вітамінів, органічних кислот, ферментів, імунних тіл та мікроелементів може споживатись самостійно, або у складі харчових продуктів.

За хімічним складом молоко і молочні продукти характеризуються високою біологічною цінністю, тому спільне використання молочної продукції з іншими продуктами харчування суттєво покращить баланс харчових раціонів, осоливо це стосується солодких страв та борошняної кулінарної продукції.

Умови сьогодення ставлять перед виробниками завдання створення молочних соусів з більш пролонгованими строками реалізації, продукт повинен відповідати сучасним умови реалізації, та сучасному рівню технологій.

В силу різних причин на сьогоднішній день існує проблема використання вторинної молочної сировини в харчових продуктах, це стосується і молочної сироватки.

Стабільність, органолептичні та фізико-хімічні показники солодких соусів багато в чому визначаються властивостями залучених для формування таких властивостей речовин, а саме молочної сировини, загусників, антикристалізаторів та кріопротекторів.

У даний час відсутні наукові основи використання молочної сироватки у технології солодких соусів, не розроблено та не узгоджено технологічні принципи її використання.

Наявність такої продукції дозволить суттєво урізноманітнити та розширити асортимент топінгів, а також скорегувати їх харчову та біологічну цінність.

З урахуванням цього розробка науково обгрунтованої технології солодких соусів на основі молочної сировини є актуальною.

Реалізація технології дозволить розширити існуючий асортимент солодких соусів, створити новий асортимент солодких страв та борошняної кулінарної продукції, залучити до харчових раціонів продукти переробки молочної сировини.