

ТЕХНОЛОГІЯ ГАРЯЧИХ МОЛОЧНИХ СОУСІВ В ВИКОРИСТАННІ СУХИХ СИРОВАТКОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ

Огарь А.Є., гр. МТХ-18

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості продукції закладів ресторанного господарства виникає необхідність у розширенні й поновленні їх асортименту. Шукаючи нові смакові властивості страв, крім впровадження нових оригінальних рецептів, можна застосувати різні поєднання вже існуючих напівфабрикатів і сировини.

Складне соціально-економічне становище в державі все більше вносить негативні корективи в харчування українських громадян. Негативні тенденції в стані здоров'я, причиною яких є відхилення від принципів раціонального харчування, тягне за собою необхідність створення продуктів оздоровчого призначення, здатних забезпечити добову потребу громадян в необхідних нутрієнтах.

Особливо необхідним є введення до раціону українців продуктів, багатих на кальцій, який бере участь у формуванні кісткової тканини. Дослідженнями ряду вчених встановлено, що період напіввиведення стронцію і коефіцієнт його накопичення в організмі, в першу чергу, залежить від забезпеченості аналогом, тобто кальцієм. Засвоєння кальцію залежить від його співвідношення в продуктах та стравах з іншими нутрієнтами і, насамперед фосфором. Найбільш сприятливим співвідношенням Ca:P є 1:1,5. Співвідношення Ca:Mg повинно складати 1:0,5. Магній бере участь у ферментативних процесах, має судиннорозширюючу і сечогінну дію. Враховуючи усе вищенаведене, нами запропоновано використання в технології гарячих молочних соусів вторинної молочної сировини – концентрату сироваткового білка, отриманого шляхом ультрафільтрації та розпилювальної сушки з молочної сироватки при виробництві сиру (КСБ-УФ).

КСБ-УФ містить всі необхідні амінокислоти, дуже легко і швидко засвоюється організмом, містить 9 незамінних амінокислот. Білкові речовини молочної сироватки за своєю природою близькі до білків крові. При цьому не змінюється кислото утворююча функція шлунка, що виключає порушення його роботи. Крім того, білки молочної сироватки помітно знижують рівень холестерину в крові.