

– Білок козячого молока при будь-яких умовах містить лише сліди альфа-1s-казеїну, що має алергенні властивості. Саме альфа-1s-казеїн відповідальний за алергію на молоко.

– У козячому молоці на 13% ніж у коров'ячому і на 41% ніж у жіночому менше молочного цукру – лактози. Негативна реакція на лактозу – другий за значенням фактор, що викликає непереносимість молока.

– Жир козячого молока на 69% складається з поліненасичених жирних кислот, а коров'ячого – на 51%. Розмір жирових кульок в козячому молоці в 10-15 разів менше, ніж у коров'ячому.

– У козячому молоці крім казеїну є й багато альбуміну. Козяче молоко в якійсь мірі – проміжне між молоком казеїновим і альбумінове.

– Козине молоко дуже багате калієм, кальцієм, залізом, міддю, кобальтом, імуностимуляторами і антиоксидантами.

В Україні є лише кілька фермерських господарств, де поголів'я налічує понад 100 тварин. Логічно, що й асортимент продуктів, які виробляють із козячого молока, незначний. У невеликих обсягах, переважно у Львівській, Київській, Кіровоградській областях, виготовляють пастеризоване й стерилізоване молоко й кілька видів сирів. Звичайно, такі товари не швидко стануть дешевими й масовими. Проте перспективи розвитку промислового виробництва козячого молока й продукції його переробки в Україні є.

## **РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВИХ ПАСТОПОДІБНИХ ЗАКУСОК НА ОСНОВІ ДРІБНОДИСПЕРСНОГО ПЮРЕ З ГОРОХУ**

**Ткачов І.Є., гр. ХТП-54м**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Р.Ю. Павлюк**,  
асист. **Т.В. Котюк**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка інноваційної технології пастоподібних закусок на основі дрібнодисперсного пюре з гороху з високим вмістом рослинного білку та пребіотичними властивостями за рахунок вмісту гетерополісахаридів. Технологія заснована на використанні процесів механодеструкції і механоактивації під час дрібнодисперсного подрібнення та паротермічної обробки на комплекси біополімерів (білку та гетерополісахаридів) при виготовленні дрібнодисперсного пюре з висушеного гороху – полуфабрикату для білкових пастоподібних закусок.

Відомо, що висушений горох відноситься до перспективних джерел рослинного білку, який за своєю біологічною цінністю не поступається тваринному, також містить усі незамінні амінокислоти, гетерополісахариди (пектинові речовини, целюлозу, крохмаль та ін.), які в рослинній сировині знаходяться у формі важкорозчинних наноасоціатів і наноконкомплексів, що на 30–50% засвоюються організмом людини. Вони відносяться до пребіотичних речовин, неперетравлювальних інгредієнтів їжі, які позитивно впливають на склад мікробіоценозу людини.

Показано, що в дрібнодисперсному пюре з гороху містяться: рослинний білок від 12,2 до 14,2 г, який представлений усіма незамінними амінокислотами, пребіотичні речовини – пектин – від 1,1% до 2,4%, целюлоза – від 4,4% до 5,6% і крохмаль – від 15,2% до 20,1%. Виявлено також, що масова частка загального цукру складає від 1,5% до 2,1%, вона представлена моноцукрами, в основному фруктозою (0,8–1,4%) та глюкозою (0,9–1,1%).

Розроблена інноваційна технологія білкових пастоподібних закусок на основі дрібнодисперсного пюре з гороху включає використання таких технологічних прийомів, як паротермічна обробка та дрібнодисперсне подрібнення. Нові закуски відрізняються високим вмістом рослинного білку і всіх незамінних амінокислот, мають пребіотичні властивості, оригінальний смак та можуть бути рекомендовані, як для спеціального, так і для профілактичного харчування. Якість нових закусок за вмістом білку і пребіотичних речовин перевищує вітчизняні й закордонні аналоги.

## **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ-ДРЕСИНГІВ З КАБАЧКІВ, ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО БОЛГАРСЬКОГО І ПРЯНОЩІВ**

**Фоменко М.А., асп.**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Р.Ю. Павлюк**,  
асист. **Т.В. Котюк**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розробка технології соусів-дресингів на основі заморожених добавок у формі дрібнодисперсного пюре із кабачків, перцю солодкого болгарського і прянощів з високим вмістом біологічно активних речовин (БАР). Як інновацію використовували паротермічну обробку та дрібнодисперсне подрібнення під час отримання замороженого пюре.