

## **ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИТИХ МОЛОЧНИХ ДЕСЕРТІВ**

**Теслюк А.С., гр. 181-PI-13м**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.Л. Юрченко  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Аналіз численних літературних джерел свідчить, що збиті десерти займають лідируючі позиції на споживчому ринку України та користуються популярністю у різних верств населення. Стійкий попит на дану групу продукції спонукає виробників до удосконалення її рецептурного складу, покращення харчової цінності та розширення асортименту.

Важливим моментом при виробництві харчової продукції є обґрунтування технологічних процесів, які покладено до основи реалізації розроблених чи удосконалених технологій збитих десертів та можуть бути реалізовані як в умовах молокопереробних підприємств, так і в закладах ресторанної індустрії.

Перспективним напрямом розширення асортименту збитих молочних десертів є використання в їх рецептурному складі вторинної молочної сировини та плодово-ягідних наповнювачів, що дозволить отримати продукцію з новими органолептичними й структурно-механічними характеристиками та покращити показники харчової цінності.

В якості вторинної молочної сировини використано підсирну молочну сироватку, оскільки проблему її повного та раціонального використання не вирішено на даний час. Використання нативної сироватки у технологічних процесах обумовлено певними складнощами, тому в технології збитих молочних десертів використано суху сироватку, яку піддавали попередній гідратації.

На основі проведених досліджень визначено оптимальний вміст рецептурних компонентів у складі збитих молочних десертів та здійснено відпрацювання рецептур. Обов'язковою умовою реалізації технологічного процесу є пастеризація молочної суміші, яка дозволяє забезпечити безпечність готової продукції з точки зору мікробіологічних показників.

Проведені дослідження дозволили розробити рецептури збитих молочних десертів з використанням плодово-ягідних наповнювачів, а визначення органолептичних показників готової продукції підтвердило доцільність використання у їх складі підсирної молочної сироватки.