

ДІАГНОСТИКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОВАНИХ ДЕСЕРТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ОБРОБКИ МОЛОКА

Коцюба М.П., гр.. ТХЗ-35М

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Золотухіна І.В.**,
асист. **Федак В.І.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Структурована десертна продукція, зокрема креми на основі молочних продуктів, мають ряд можливостей з удосконалення технології даної групи продукції, а саме підвищення їх біологічної цінності.

До вторинних продуктів обробки молока відносять знежирене молоко, сироватку, скотини, маслянку. Хімічний склад вторинної молочної сировини підтверджує тезу про її істотну поживну та біологічну цінність. Так, в молочній сировині основним вуглеводом є лактоза (4,8%) – основне джерело енергії для біохімічних і фізіологічних процесів в організмі людини, Також в ній містяться у вільному стані глюкоза (5...7 мг%) і галактоза (8 мг%). Мінеральний склад молочної сировини досить багатий (майже 50 елементів, зокрема катіони кальцію, магнію, калію, натрію та аніони соляної, сірчаної, фосфорної кислот), зольні речовини складають приблизно 0,7%, значний вміст жиророзчинних вітамінів А, D, Е, К і водорозчинних вітамінів С, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР. Окрім того, молочна сировина містить і ряд інших біологічно активних речовин (органічні кислоти, ферменти і антибіотичні речовини). Висока харчова та біологічна цінність молочної сировини зумовлює актуальність розробки технологій харчових продуктів з їх використанням, особливо в сучасних умовах існування проблеми дефіциту білкової компоненти раціону людей.

Один з варіантів технології десертів на основі вторинної молочної сировини, що запропоновані нами, передбачає їх переробку шляхом ультрафільтрації з подальшим використанням ультрафільтраційного концентрату в якості молочної основи для виробництва структурованих десертних продуктів, спектр яких можливо розширювати за рахунок внесення різних наповнювачів та харчових добавок функціонального призначення. Десертна продукція, в тому числі і креми, має низку переваг, а саме високі органолептичні та структурно-механічні властивості, що розширює спектр можливостей з удосконалення даної групи продукції, а саме підвищення їх біологічної цінності з метою отримання функціональних продуктів.