

Секція 2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ, ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ТОРГІВЛІ

Т.С. Абрамова, викл.-метод, спеціаліст вищої категорії (*КПХП ХНТУСГ ім. П. Василенка, Харків*)

І.А. Клімова, викл., спеціаліст вищої категорії (*КПХП ХНТУСГ ім. П. Василенка, Харків*)

Р.О. Ларіна, викл., спеціаліст першої категорії (*КПХП ХНТУСГ ім. П. Василенка, Харків*)

Р.І. Маліборська, викл.-метод., спеціаліст вищої категорії (*КПХП ХНТУСГ ім. П. Василенка, Харків*)

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Медики й нутріціологи встановили: одна з причин зростання кількості так званих патологій цивілізації сучасного населення планети, в тому числі України, крім негативного впливу довкілля, стресів, безконтрольного вживання медикаментів тощо, – дефіцит есенціальних мікронутрієнтів у раціонах харчування. Саме тому актуальним напрямком розвитку харчової галузі є створення й організація виробництва функціональних продуктів для ліквідації дефіциту біологічно активних речовин у раціонах харчування населення та попередження найбільш поширених патологій.

Стан здоров'я людини в значній мірі залежить від якості харчування, тому перспективним напрямком є використання плодово-ягідних та овочевих наповнювачів, злакових висівок при виробництві кисломолочних продуктів як найбільш зручної та доступної форми отримання необхідних речовин для організму, що обумовлено наявністю лікувальних властивостей у рослинах та технологій, які дозволяють ці цінні властивості зберегти і донести до споживача у кінцевому продукті.

Молочні продукти традиційно входять до щоденного раціону людини, тому повинні не тільки забезпечувати організм енергією та необхідними есенціальними компонентами, а й фізіологічно функціональними інгредієнтами (ФФІ). Тому розробка нових науково обґрунтованих технологій молочних продуктів функціонального призначення є актуальною на сучасному етапі.

Один з перспективних способів розробки функціональних продуктів – добір і використання в рецептурах природної сировини, багатой на

біологічно активні речовин. Проведена робота з розробки технологічних рішень виробництва кисломолочних продуктів з використанням рослинних добавок в умовах лабораторії коледжу. При виробництві кисломолочних напоїв використовується закваска, до складу якої входять молочно-кислі стрептококи, ацидофільна та болгарська палички, ароматоутворюючі бактерії, паст сиркових – термофільні та мезофільні стрептококи. Підготовлені екстракти чабреця, м'яти, полину, пюре з моркви, гарбуза, абрикоси, актинідії, висівки пшеничні та житні були опробовані у виготовленні кисломолочних напоїв та паст сиркових. Вибір рослинних добавок обумовили такі фактори: доступність для використання, добра поєднуваність (сполучуваність) за органолептичними показниками з кисломолочними продуктами, висока біологічна активність, простота отримання, собівартість продукту, вирощування в Україні, що генетично зумовлює добру засвоюваність.

Отримані кисломолочні продукти мали чистий виражений кисломолочний смак та запах з характерним присмаком внесених компонентів, консистенція зразків була однорідною, в міру в'язкою для напоїв кисломолочних і однорідною, пластичною для паст сиркових. За результатами органолептичної та сенсорної оцінки були вибрані наступні зразки: кисломолочний напій з морквяно-абрикосовим пюре та пшеничними висівками «Щедрик», кисломолочний напій з екстрактом м'яти та висівок житніх «Свіжість», кисломолочний напій з актинідією «Екзотика», пасти сиркові солодкі та солоні з висівками пшеничними та спеціями «Смачний сніданок».

Таким чином, при підготовці до розробки кисломолочних продуктів було проведено дослідження впливу рослинних добавок на розвиток молочнокислих мікроорганізмів і встановлено, що їх використання не впливає на розвиток мікрофлори. Встановлено, що як стабілізуючий компонент консистенції продуктів добре підходять висівки злакових культур. Підтверджена можливість використання молочної сироватки для виготовлення екстрактів рослинної сировини з послідувачим використанням в технології кисломолочних продуктів. Виявлені оптимальні дози внесення рослинних добавок для виробництва кисломолочних продуктів. Визначені якісні характеристики готових продуктів, умови та строки зберігання. Підібрані рослинні добавки можуть бути основою для створення функціональних продуктів, зокрема, й для дитячого та профілактичного харчування. Аналіз економічної ефективності показав, що виробництво збагачених комбінованих кисломолочних продуктів економічно ефективно.