# СУЧАСНІ НАПРЯМИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

**Багінська А.О.,** гр. ПТ-16
Наукові керівники – ст. викл. **Карпенко З.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Проблема забезпечення населення країни якісними молочними продуктами нерозривно пов'язана з розробкою прогресивних технологій, враховуючи новітні досягнення фундаментальних і прикладних досліджень в науці про їжу слід зазначити, що останнім часом питання отримання продуктів харчування прогнозованої і гарантованої якості все частіше виступає на перший план у порівнянні з аналогічним запитанням про кількості їх виготовлення. Залишається неспокійним становище з якістю молочної продукції, яке з кожним роком погіршується. До теперішнього часу залишається відкрите питання впровадження нових стандартів на молочні продукти, що передбачають більш жорсткі вимоги до якості заготовленої сировини.

Основне завдання економічної стратегії – це підвищення технічного рівня виробництва і якості продуктами. Виготовлені молочні продукти повинні відповідати техніко-економічним, естетичним і споживчим вимогам, бути конкурентоспроможними. На підвищення якості молочної продукції повинні бути спрямовані заходи технічного, економічного та екологічного характеру. Для вирішення їх необхідно використовувати нові технологічні прийоми, що сприяють інтенсифікації виробництва і економії сировини.

В останні роки в молочній промисловості визначилися тенденції до розширення виробництва молочної продукції з тривалим терміном зберігання, а також широке застосування асептичної розфасовки і упаковки; збільшення випуску продуктів, збалансованих за вмістом окремих компонентів (збагачення вітамінами, мінеральними речовинами); розширення виробництва продукції з дієтичними і лікувальними властивостями; створення екологічно чистих продуктів.

Значне місце в асортименті кисломолочних продуктів займає сир, свіжі сири або сири без дозрівання, домашній сир. Виробляються вони, як правило, зі знежиреного молока наступним змішування з вершками до необхідної жирності.

Підвищеним попитом користуються пастоподібні сирні і молочно-білкові продукти зі зниженою жирністю, в тому числі з фруктовими добавками, а також з добавками часнику, перцю, прянощів.