

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ МОЛОКА ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

**Капустин А.С., Емельяненко И.А.
Научный руководитель - Коротченко Н.Ф., к.т.н.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Питание современного человека во многом обуславливает его физиологические способности и в целом здоровье.

На сегодняшний день содержание основных жизненно необходимых для нормального функционирования организма питательных веществ в обычном питьевом молоке или других молочных продуктах недостаточно. В связи с этим в последнее время актуальным стал вопрос обогащения молочных продуктов натуральными компонентами, повышающих питательную и биологическую ценность продуктов.

Как известно, развитие молочной индустрии направлено на наиболее полное использование всех компонентов молока при производстве молочных продуктов. Производство белковых продуктов сопровождается получением большого объема сыворотки, которую в свою очередь используют для получения ряда биологически ценных продуктов – молочно-белковых концентратов, лактозы и лактулозы, глюкозо-галактозных сиропов и других. В частности, концентраты сывороточных белков представляют особый интерес для обогащения молочных продуктов. Они содержат значительное количество витаминов и минеральных веществ.

Сывороточные белки по своей биологической ценности значительно превосходят основные белки молока, в том числе за счет более высокого содержания незаменимых аминокислот – цистина и триптофана. Аминокислотный состав сывороточных белков наиболее близок к аминокислотному составу мышечной ткани человека, а по содержанию незаменимых аминокислот и аминокислот с разветвленной цепью (валина, лейцина и изолейцина) они превосходят все остальные белки животного и растительного происхождения.

В связи с этим работе исследовалась возможность обогащения молочных продуктов различными компонентами молока в виде сухого обезжиренного молока, концентрата сывороточных белков по отдельности и в комбинированном виде.

В качестве молочной основы использовали молоко цельное, обезжиренное молоко, сливки, пахту, сыворотку.

Установлены оптимальные дозы внесения обогащающих компонентов в молочную основу для обеспечения продуктов высоких уровней питательной ценности, высоких органолептических показателей.

Подобраны стадии, способы внесения и подготовки компонентов по отдельности и в комбинации для введения в молочную основу с целью получения требуемой консистенции готовых продуктов или полуфабрикатов и использования их, например, в производстве широкого ассортимента кисломолочных продуктов.

Разработаны кисломолочные продукты с повышенной питательной ценностью, адаптированные по белковому составу к женскому молоку, которые рекомендованы для питания детей дошкольного возраста.

Исследованы органолептические, физико-химические и реологические свойства обогащенных продуктов.