

## **СОЗДАНИЕ ПРОБИОТИЧЕСКОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА С ЗЕРНОВОЙ ДОБАВКОЙ**

**Шуляк Т.Л., Коротченко Н.Ф., Авсянкина М.М., Загдай Н.К.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время во всех развитых странах мира вопросы здорового питания приобретают большое значение для обеспечения качества жизни населения. Доказано, что правильное питание способствует росту и развитию детей, профилактике заболеваний, повышению работоспособности и продлению жизни людей, создавая при этом условия для адекватной адаптации их к окружающей среде.

На сегодняшний день широко распространены так называемые функциональные продукты, которые содержат биологически активные компоненты и при регулярном употреблении обеспечивают полезное воздействие на организм человека или на его определенные функции. Такие продукты отличаются повышенной пищевой ценностью, профилактическими свойствами, направленными на нормализацию деятельности различных систем организма.

Одним из способов создания продуктов функционального назначения является комбинирование молочного сырья с компонентами растительного происхождения, в частности со злаками. Злаки обладают уникальными свойствами, обеспечивающими профилактику ряда заболеваний потенциально здорового населения. Введение злаковых добавок в молочную основу позволяет заменить часть животного белка растительным, значительно улучшить минеральный состав продукта, повысить содержание в нем витаминов, а также обогатить продукт пищевыми волокнами и другими ценными компонентами.

В связи с этим целью работы явилось создание пробиотического кисломолочного продукта со злаковой добавкой.

Обоснованы вид и количество закваски, обеспечивающие получение кисломолочного продукта с пробиотическими свойствами.

Осуществлен подбор злаковой добавки в зависимости от состава различных зерновых культур для производства кисломолочного продукта. Установлена оптимальная доза добавки, при которой продукт обладает чистым, кисломолочным вкусом и запахом, с приятным специфическим привкусом злаков, и однородной, в меру густой консистенцией. Обоснованы способ и стадия внесения злаковой добавки при производстве кисломолочного продукта и отработаны технологические параметры его производства.

Исследован процесс структурообразования сгустка при производстве пробиотического кисломолочного продукта со злаковой добавкой. Изучены физико-химические, реологические, биохимические и микробиологические свойства готового продукта, а также его пищевая, биологическая и энергетическая ценность. Исследованы изменения показателей качества продукта в процессе хранения и обоснован срок его годности.

Разработаны проекты технических условий, технологической инструкции и рецептур для производства пробиотического кисломолочного продукта со злаковой добавкой.