

## **СОЗДАНИЕ ЖЕЛИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ, ОБОГАЩЕННОЙ ЛАКТУЛОЗОЙ**

**Шингарева Т.И., Купцова О.И., Ажанилок А.А., Кузьминых А.В.  
Могилёвский государственный университет продовольствия,  
г. Могилёв, Республика Беларусь**

При производстве мягких сыров на основе термокислотной коагуляции белков молока в качестве побочного продукта получают термокислотную сыворотку, которая содержит значительное количество лактозы и минимальное количество сывороточных белков. Кроме того, на момент получения сыворотка имеет высокую температуру (более 80 °С), за счет чего является энергоемким вторичным сырьем и может быть использована для получения новых видов продуктов на ее основе. Ранее нами был разработан малозатратный способ обогащения термокислотной сыворотки лактулозой путем изомеризации в ней лактозы. При этом термокислотная сыворотка, обогащенная лактулозой, обладает пребиотическими свойствами, что делает ее перспективной основой для создания широкой гаммы пищевых продуктов функционального назначения.

В последнее время возрос потребительский спрос на структурированные желированные продукты питания, ассортимент которых интенсивно развивается. В этой связи использование молочной сыворотки, в частности, обогащенной пребиотиком – лактулозой, при создании молочных продуктов данной видовой группы является актуальным. Поэтому целью работы явилось создание новых видов структурированных желированных продуктов на основе термокислотной сыворотки, обогащенной лактулозой.

В ходе исследований подобран оптимальный компонентный состав основных ингредиентов, включающий термокислотную сыворотку, обогащенную лактулозой, творог, подсластители (сахароза и фруктоза), фруктовые наполнители (фрукты, цукаты и т.д.), стабилизационные системы (желатин, Векaplus C102, Turrisin DPS), что позволило обеспечить высокие вкусовые характеристики продукции, а также разработать рецептуры и технологические режимы производства структурированных желированных продуктов. Кроме того, выявлены закономерности изменения физико-химических и микробиологических показателей полученных продуктов на основе термокислотной сыворотки, обогащенной лактулозой, при хранении и установлена их корреляционная связь с органолептическими характеристиками продукции.