

ПРИМЕНЕНИЕ СУХИХ ОВОЩНЫХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Д.А. Липская, Т.Л. Шуляк

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Одним из распространенных способов корректировки состава молочных продуктов является комбинирование молочного сырья с компонентами растительного происхождения. Для создания комбинированных молочных продуктов часто используются плодово-ягодные и овощные добавки, применение которых позволяет обогатить готовый продукт витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами и другими биологически ценными компонентами. Помимо повышения пищевой и биологической ценности продукта плодово-ягодные и овощные добавки улучшают его потребительские свойства, так как являются не только интенсивными природными красителями, но и обладают хорошими вкусовыми качествами.

В настоящее время чаще всего плодово-ягодные и овощные добавки применяются в виде пюре или сиропов. В то же время сухие добавки являются наиболее технологичными и длительное время сохраняют свои полезные свойства.

Цель работы – исследование возможности использования сухих порошковых овощных добавок в производстве молочных продуктов.

В качестве овощных добавок нами были выбраны свекла и морковь, которые являются дешевыми пектинодержащими овощными культурами, имеющимися в избытке в нашей стране.

Свекла содержит витамины В₁, В₂, С, пектиновые вещества, аминокислоты. Морковь содержит витамины С, В₁, В₂, В₆, бета-каротин. Очень ценен и минеральный состав моркови и свеклы. В состав минеральных веществ входят калий, фосфор, кальций, магний и железо. Вместе с тем пектиновые вещества, содержащиеся в овощах, обладают специфическим действием и способны выводить из организма человека тяжелые металлы, токсины, обеспечивают защиту организма от вредного воздействия окружающей среды.

В качестве обогащаемых продуктов использовались творог, творожные изделия и сыворожка.

В результате исследований установлены способы внесения и оптимальные дозы сухих овощных добавок (моркови, свеклы) при выработке творожных масс, кремов и напитков из сыворожки. Отработаны технологические параметры производства комбинированных молочных продуктов. Определены органолептические и физико-химические показатели готовых продуктов и разработаны рецептуры на новые виды творожных изделий и напитков из сыворожки.

Для улучшения органолептических показателей напитков из сыворожки с добавлением сухих моркови и свеклы рекомендуется использовать осветленную сыворожку.