

## **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ НЕЖИРНОГО ТЕРМОКИСЛОТНОГО БЕЛКОВОГО ПРОДУКТА**

**Павлистова Н.А., Шингарева Т.И.**

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь**

На сегодняшний день актуальным является разработка специализированных молочных продуктов питания сбалансированного состава, обладающих лечебно-профилактическими свойствами с учетом физиологических потребностей различных возрастных групп.

Из выпускаемых поликомпонентных молочных белковых продуктов достаточно широко известны продукты на основе творога. В то же время отсутствуют поликомпонентные молочные продукты, вырабатываемые на основе белкового продукта, полученного способом термокислотной коагуляции. При этом белковый термокислотный продукт в сравнении с творогом содержит в своем составе больше сывороточных белков, что делает его биологически полноценнее творога. Кроме того, технологический цикл получения белкового продукта способом термокислотной коагуляции в 5 раз короче, что делает его более эффективным и менее затратным.

В результате ранее проводившихся исследований разработана технология термокислотного белкового продукта на основе обезжиренного молока с повышенным содержанием сухих веществ. Полученный продукт содержит много белка и может быть использован как полуфабрикат для создания целой гаммы продуктов, за счет сочетания его с различными ингредиентами молочного и немолочного происхождения.

Целью данного этапа работы явилась разработка поликомпонентных продуктов на основе нежирного термокислотного белкового продукта, в частности массы сырной и сывороточно-белкового десерта.

Для улучшения вкусовых характеристик белкового продукта, а также для обогащения его витаминами, микроэлементами и другими полезными веществами исследовали его сочетаемость с различными ингредиентами молочного и немолочного происхождения, а также подбирали оптимальное компонентное соотношение используемых ингредиентов. На основе исследований разработаны рецептуры на массу сырную, где в качестве ингредиентов, наряду с термокислотным белковым продуктом, используется сметана и/или майонез, а также различные специи (соль, перец, паприка, петрушка и пр.), что позволяет придать продукту приятный пикантный вкус.

Кроме того, разработаны рецептуры на сывороточно-белковый десерт, где в качестве ингредиентов, наряду с термокислотным белковым продуктом, используется термокислотная сыворотка, полученная непосредственно от производства нежирного термокислотного белкового продукта. Применение в рецептурах термокислотной сыворотки позволит максимально использовать все составные части исходного молочного сырья на пищевые цели. Для обогащения сывороточно-белкового десерта витаминами, макро- и микроэлементами, а также для улучшения его органолептических свойств, в рецептуры рекомендуется включать овощные (кабачок, тыква, морковь и пр.) и фруктовые пюре (яблоко, банан, слив и пр.) промышленного производства.