

УДК 637.142.2

НАПОЇ З ВІДХОДІВ МОЛОКОПЕРЕРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Фіалковська Л., к.т.н., доц.

Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, м. Вінниця, Україна

На сьогоднішній день в раціоні харчування населення України гостро відчуються зміни складу продуктів і культури харчування. У зв'язку з цим актуальною є задача розробки функціональних харчових продуктів із використанням природної сировини. Зокрема, на основі продуктів переробки молока можна виготовляти широкий асортимент оздоровчих, лікувально-профілактичних та дієтичних продуктів.

Аналіз переробки молочної сироватки показує, що проблема повного і раціонального її використання є і в наші дні, тому дослідження, переробка сироватки та пошук альтернативних способів її обробки як сировини для приготування сироваткових напоїв та інших продуктів заслуговує на увагу.

До таких продуктів можна віднести молочну сироватку, яку отримують при виробництві кисломолочних сирів. Молочна сироватка характеризується високим вмістом біологічно-активних речовин, такі як білки, жири, вуглеводи, органічні кислоти [1, 2, 3].

Біологічна цінність молочної сироватки зумовлена вмістом у ній білкових азотистих сполук (в першу чергу незамінних амінокислот), вуглеводів, ліпідів, мінеральних солей, вітамінів, органічних кислот, ферментів, імунних тіл та мікроелементів [1]. У зв'язку з цим для розширення асортименту продуктів із сироватки запропоновано її використання при виготовленні квасу [2].

Мета роботи – дослідження технології виробництва квасу на основі сироватки з екстрактом шипшини.

Доцільність та необхідність організації раціонального використання молочної сироватки на підприємствах молокопереробної промисловості зумовлена екологічними та економічними чинниками. Виробництво квасу з молочної сироватки дозволить переробляти значні обсяги сироватки та підвищити харчову і біологічну цінність готового продукту.

В технології приготування напою для покращення смаку і підвищення харчової і біологічної цінності молочної сироватки застосовують внесення наповнювачів. В якості наповнювача слугує екстракт шипшини.

Корисні властивості екстракту шипшини є незаперечним фактом. Він містить велику кількість аскорбінової кислоти (або вітаміну С). До складу входять і такі вітаміни як В, К, Р, каротин. Тому він і є потужним полівітамінним засобом. Каротин, що міститься в екстракті, позитивно позначається на імунитеті організму, вітамін К покращує згортання крові і допомагає у формуванні протромбіну, вітамін Р зміцнює капіляри, а також допомагає в засвоєнні вітаміну С, вітаміни В₂ і В₁ позитивно впливають на кровотворні органи.

Розроблена технологія та рецептура квасу. Визначено органолептичні та фізико – хімічні показники квасу. Досліджені склад і властивості продукту.

Виробництво напоїв на основі сироватки дасть можливість отримати продукти, які володіють дієтичними, профілактичними, лікувальними властивостями та забезпечити безвідходне виробництво.

Список використаних джерел.

1. Павлоцкая Л.Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктового переработки: Учебник. Киев: Фирма «ИНКОС», 2007. 287с.
2. Грек О.В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навч. посіб. Київ: НУХТ, 2011. 210 с.
3. Воронова Н.С. Разработка технологии функционального напитка на основе молочной сыворотки с овощными наполнителями. *Научный журнал КубГАУ*. 2014. №104 (10).С.33–42.