

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ЗНИЖЕНОЇ ЕНЕРГОЦІННОСТІ

Окуневська С.О.

Нурітдінов У.А.

Сумський національний аграрний університет

м. Суми, вул. Герасима Кондратьєва, 160

Низькокалорійні продукти – це асортимент харчових продуктів зниженої енергоцінності, в тому числі тваринного походження, в Україні не досить широкий, при тому, що проблема збільшення індексу маси тіла пересічного українця стає дедалі актуальнішою. Останні дослідження наводять цифру від 15 до 25 % дорослого населення України страждає від ожиріння різного ступеня [1]. Ожиріння відносять до однієї з найскладніших проблем сучасної медичної та соціальної сфери життя. Ожиріння та збільшення індексу маси тіла може призвести до проблем з серцево-судинною системою, діабету, захворюванню суглобів, деяких онкологічних захворювань [2, 3]. Дослідження в даній сфері доводять пряму залежність збільшення індексу маси тіла від неправильного харчування і недостатньої фізичної активності. Насамперед здоров'я залежить від харчування. Профілактика ожиріння є важливою складовою на шляху до якісного життя та оздоровлення суспільства.

Насиченість ринку харчових продуктів продуктами для здорового харчування зниженої калорійності, на рівні з умовно «шкідливими» продуктами, може бути одним із кроків до вирішення проблеми профілактики ожиріння. Тому розробка нових технологій виробництва харчових продуктів зниженої енергоцінності, загалом, і молочних, зокрема, є питанням актуальним і потребує науково-обґрунтованого вирішення.

Український ринок молочних продуктів для здорового харчування, здебільшого представлений знежиреними молочними продуктами (молоко,

кефір, сир кисломолочний) та комбінованими молочними продуктами частка молочного жиру в яких замінена на рослинний, або ж з додаванням рослинних компонентів. Асортимент даної групи молочних товарів, звичайно ж, розширюється, але залишається досить вузьким. Це обумовлено низькою кількістю науково-обґрунтованих та практично апробованих технологій виробництва молочних продуктів зниженої енергоцінності та поганою інформованістю споживачів.

Популяризація здорового харчування, на сьогоднішній день, значно вплинула на щоденний раціон харчування, особливо відмічено позитивні зміни в раціоні молодих людей працездатного віку 20...45 років, що призвело до збільшення попиту на знежирені молочні продукти. Молочні продукти із зниженим вмістом молочного жиру завжди вважали дієтичними та оздоровчими. Вчені та дієтологи вважають [4], вживання таких продуктів позитивно впливає на стан серцево-судинної системи [5], покращують травлення, нормалізують ліпідний обмін в організмі, що в свою чергу призводить до позбавлення зайвої ваги та її контролю при мінімальних зусиллях.

Метою даної роботи було обґрунтування вибору асортиментного ряду молочних продуктів для проведення подальших досліджень та розробки нових технологій їх виробництва. Нами було проведено ряд теоретичних та експериментальних досліджень щодо вибору цільового продукту [6]. Проведеними комплексними дослідженнями було обрано цільовий продукт та розроблена технологія виробництва десерту сиркового зниженої енергоцінності. Останнім часом попит споживачів збільшується на десерти сиркові, які можуть замінити повноцінний прийом їжі, або використовуватись в якості перекусів.

Розроблена технологія виробництва дозволить реалізувати виробництво сиркових десертів зниженої енергоцінності на будь якому

молокопереробному підприємстві та не потребує доукомплектування підприємства додатковим обладнанням.

Реалізація технології у виробничих умовах дозволить не тільки розширити асортимент молочних продуктів для здорового харчування, внести позитивні зміни в профілактику ожиріння, а також буде економічно вигідною для підприємств та може покращить імідж торгової марки.

Література

1. Огієнко В. П. Статистичні дані по поширенню ожиріння в Україні і світі загалом [Електронний ресурс]. / В. П. Огієнко – Режим доступу : <http://medstat.gov.ua/ukr>.
2. Єрмоленко Н. О. Ожиріння – проблема сучасності [Електронний ресурс]. / Н. О. Єрмоленко, О. І. Зарудна, І. В. Голик / МЕДСЕСТРИНСТВО. 2016. № 1.
3. Петрова Т. В. О взаимосвязи избыточной массы тела, артериальной гипертензии, гиперинсулинемии и нарушении толерантности к глюкозе / Т. В. Петрова, Р. И. Стрюк, И.П. Бобровницкий // Кардиология. – 2001. – № 2.
4. Tiina Mattila-Sandholm Functional dairy products [Text] / Tiina Mattila-Sandholm, Maria Saarela // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC © 2003/ 395 p.
5. Рекомендації Української Асоціації кардіологів з профілактики та лікування артеріальної гіпертензії. Посібник до Національної програми профілактики і лікування артеріальної гіпертензії[Текст] – Київ.: ПП ВМБ; 2008. – 80 с. 4-е видання, виправлене і доповнене ISBN 978-966-2978-29-2.
6. Окуневська С.О. Фізіологічно-функціональні харчові інгредієнти у технологіях кисломолочних продуктів для людей, схильних до артеріальної гіпертензії / Окуневська С.О., Ткаченко Н.А., Назаренко Ю.В. // Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції

«Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми», 13-17 вересня 2016 р.
м. Одеса, ОНАХТ.