

ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ПРИ СТВОРЕННІ НОВИХ ПРОДУКТІВ

Болгова Наталія Вікторівна
Сумський національний аграрний університет, м. Суми

Створення нових харчових продуктів функціонального призначення - пріоритетний напрям наукових досліджень. Серед харчових продуктів, що мають особливе значення для підтримки здоров'я людини, важлива роль належить молочній сироватці. Вона містить життєво важливі харчові і біологічноактивні речовини, необхідні для повноцінного розвитку і функціонування організму людини. Найбільш цінні компоненти: сироваткові білки, водорозчинні вітаміни, мінеральні речовини. Під час промислової переробки молока вихід молочної сироватки може складати 80%, при цьому в неї переходить близько половини сухих речовин молока, тому сироватку вважають одним з найбільш цінних ресурсів. Використання сироватки в рецептурах, дозволяє збагатити продукт білком, лактозою, мінералами, органічними кислотами. Білкові фракції сприяють відновленню тканин, підтримують нормальне функціонування шлунково-кишкового тракту, допомагають організму боротися з патогенною мікрофлорою і виводити токсини. В сироватку переходять також практично всі солі і мікроелементи молока. В цілому – це продукт з природним набором життєво важливих мінеральних сполук, що належать до функціональних інгредієнтів. Клінічно доведена можливість ефективного застосування сироваткових продуктів при лікуванні і профілактиці діабету, захворювань кишечника, гіпертонії, інфекцій, покривних і кісткових тканин, імунodefіциту, ускладнень після хірургічних втручань. Один з перспективних напрямків переробки молочної сироватки – створення драгледоподібних продуктів. Недоліком більшості відомих драгледоподібних продуктів є відсутність функціональних властивостей, а також використання харчових барвників та ароматизаторів. Тому, комбінування молочної сироватки з рослинними наповнювачами, дозволяє отримати збалансовані продукти з хорошими органолептичними показниками, різної в'язкості і щільності, а також збільшити вміст харчових волокон у раціоні. Дослідження ринку продуктів показує, що смакові переваги покупців поступово змістилися від популярних фруктових смаків (яблуко, груша, апельсин) до нетрадиційних (айва, манго, маракуйя), які надають продуктам особливої свіжості і неповторного смаку. Так, плоди айви містять вуглеводи (8,9% і з них 7,0% становить фруктоза), провітамін А, вітаміни В1, В2, В6, Е, РР та ряд інших макро- і мікроелементів. Також вона багата на яблучну і лимонну кислоти, які забезпечують антисептичну й в'язучу властивості. Загальний вміст пектинових речовин в айві складає 0,5-1,4%. Враховуючи сучасні тенденції, смакові переваги споживачів, науковцями ведеться робота по створенню нових видів фруктових десертів з використанням сирної сироватки. Як фруктовий компонент використовують пюре айви. Воно виступає джерелом смакових, ароматичних, біоактивних речовин. Пектин айви, не тільки формує консистенцію, але і має детоксикаційні та радіопротекторні властивості. Таким чином, розчинні солі кальцію і молочна кислота сироватки, сприяють кращому утворенню щільного пектинового гелю та драгледів. У готовому вигляді такі фруктові десерти характеризуватимуться однорідною консистенцією, приємними органолептичними характеристиками та виступатимуть джерелом харчових волокон, вітамінів, антиоксидантів і мінеральних речовин. Таким чином, десерти з айви та інших фруктових наповнювачів з використанням молочної сироватки заслуговують глибокої уваги виробників, оскільки не вимагають складної технології і устаткування, а головне, допоможуть максимально переробити сироватку та зберегти і поліпшити здоров'я за рахунок наявності в складі десертів функціональних харчових інгредієнтів.