

УДК 66.048.5

Вертепна О., Фріч Н. - ст.. гр. 4-ХТІ-2/11

*Тернопільський комерційний коледж*

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

Науковий керівник: викладач II категорії., Барська Н.М

Молочний ринок України останні декілька років має тенденцію до реструктуризації, а саме укрупнення. На сьогоднішній день завдяки високій культурі виробництва, переобладнанню молокозаводів без використання консервантів виробник може забезпечити термін реалізації молокопродуктів у 10- 30 діб.

Частка витрат на цільне молоко і кисломолочні продукти серед використання напоїв у домашньому господарстві в Україні 3 4%. Використання молочних продуктів зростає з кожним роком, що заохочується також спадом цін на сировину.

Молоко, що надходить на молокозаводи переробляється на вершкове масло-63% , цільне молоко - 4% ,морозиво -3% , тверді або плавлені сири -19%. Споживає Україна молока приблизно 2 млрд. л за рік, або більш ніж 40 л на душу населення.

До кисломолочних відносять продукти, що виготовлені методом заквашування спеціальними біокультурами цільного молока або цільних вершків. Асортимент традиційних для України кисломолочних продуктів включає три основні групи: ряжанка, кефір і сир. Йогурт - це продукт, виготовлений з цільного молока методом заквашування за допомогою ацидофільних бактерій. Розширення асортименту біойогуртів суміщається з постійним покращенням якості продукції, біологічної цінності та смакових властивостей продуктів. Суттєвою задачею є також більш повне використання сільськогосподарської сировини для виробітку повноцінних продуктів з високим вмістом білка, вітамінів, біологічно активних речовин.

Для досягнення поставленої мети необхідно підвищувати технічний рівень підприємств, застосовувати найновіші методи технології та прогресивне обладнання, впроваджувати механізовані та автоматизовані системи виробництва.

Найбільш активні розробки ведуться в напрямку інтенсифікації та удосконалення технологічних процесів виробництва молочних продуктів, а також збільшення харчової та біологічної цінності молочних продуктів, їх стійкість при зберіганні, створення нових видів продуктів, зокрема, для дієтичного та дитячого харчування, заміників цільного молока для потреб тваринництва, більш повного та ефективного використання вторинної сировини(знежиреного молока, сироватки). Основними напрямками технічного процесу молочної промисловості є комплексна механізація виробничих процесів – впровадження безперервно-поточних методів виробництва, застосування високовиробничого обладнання, яке дозволяє збільшити вихід продукції та поліпшення її якості, прогресивних засобів та засобів транспортування та збереження готової продукції, а також створення та широке застосування нових видів упаковок, збільшення випуску продукції в малій розфасовці. Якість кисломолочних продуктів залежить від якості молока. Біологічна цінність кисло-молочних продуктів доповнюється тим, що воно сприяє створенню кислого середовища в кишковому тракті. Казеїн, що міститься в молоці, утворює з важкими металами нерозчинні солі, що виводяться з організму, тому молоко є протиотрутою. Молочні продукти широко використовуються як лікувальний засіб при інтоксикації організму отрутними продуктами життєдіяльності гнильної мікрофлори. Отже, молоко і кисломолочні продукти являються незамінними компонентами у харчуванні людини.