

УДК 637.1**Юрій Гачак, Ольга Михайлицька, Дмитро Ривак, Юрій Рабштина,
Наталія Тицейко, Назар Криницький**Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій
ім.С.З.Гжицького, Україна**МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
ІЗ НОВИМИ ФІТОДОБАВКАМИ****Yuriy Hachak, Olga Myhaylytska, Dmitro Ryvak, Yuriy Rabshtyna, Natalia Tytseyko,
Nazar Krynytskiy****DAIRY PRODUCTS MEDICAL ANDPROPHYLACTIC WITH NEW HERBAL
SUPPLEMENTS**

Серед широкого загалу ефективних шляхів захисту населення в умовах складної екологічної ситуації вкрай важливим є налагодження підприємствами харчової промисловості виготовлення продуктів лікувально-профілактичного призначення, у тому числі молочних. Згідно сучасних літературних повідомлень останнім часом приділяється велика увага молочним продуктам, що володіють високою харчовою цінністю та є збагаченими вітамінами і мінеральними речовинами за рахунок введення функціональних інгредієнтів. Однією з вимог, що висуваються до останніх, є їх натуральність.

На нашу думку, перспективним та цікавим напрямком є використання рослинних біодобавок у різних формах: у вигляді витяжок, кріопорошків і фітосиропів нового покоління із чітко визначеними функціями.

У зв'язку з цим, нами були запропоновані дослідження щодо можливості використання нових фітосиропів спецпризначення «Протизастудний», «Фітовітамін», «Вітамінізований» та «Фітоспокій» як рецептурних складників у технології солодких кисломолочних напоїв – кефіру, наріне та йогурту. Поряд з цим, використано кріопорошки та спеції як смакові та вітамінні фітодобавки при виробництві сиркових десертів, сиру «Домашній» та плавлених комбінованих сирів.

Експериментальні дослідження проводились в умовах лабораторії кафедри технології молока і молочних продуктів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім.С.З.Гжицького і на виробництві. Виробництво солодких кисломолочних напоїв із використанням як солодких наповнювачів сиропів спецпризначення проводили резервуарним способом, при цьому у сквашену нормалізовану суміш при постійному перемішуванні додавали відповідні сиропи.

За результатами проведених експериментів складені промислові рецептури, запропоновано порядок та способи внесення фітодобавок, розроблено технологію молочних продуктів з фітосиропами, фітоспеціями і кріопорошками. Паралельно проведено вивчення органолептичних, технологічних, біологічних та товарознавчих властивостей, показників безпеки дослідних зразків кисломолочних напоїв та сиркових виробів. Дослідні зразки мали нормативні органолептичні характеристики. У них виявлено підвищений вміст вітамінів. Аналіз амінокислотного складу показав зміни у співвідношенні як окремих груп, так і окремих амінокислот при застосуванні запропонованих фітодобавок. Це свідчить про підвищення біологічної цінності дослідних зразків. Розробки захищені патентами.