

УДК 637.12.17

Юрій Гачак, Богдан Гутій, Андріана Бежицька, Тамара Дякун, Любов Кінжицька
Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій
імені С.З. Гжицького, Україна

НОВІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЛІКУВАЛЬНОГО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КРІОПОРОШКІВ

Yuriy Hachak, Bohdan Gutyj, Andriana Bzhetska, Tamara Diakun, Liubov Kinzhyska
**NEW DAIRY PRODUCTS OF TREATMENT AND PROPHYLAXIS
DIRECTION WITH THE USAGE OF CRYOPOWDERS**

Численні сучасні технології молочних функціональних продуктів спрямовані перш за все на збереження корисних речовин молока, оскільки молоко є природним функціональним продуктом. В той же час стрімко зростає роль функціональних наповнювачів при виробництві молочної продукції. Спектр їх використання є дуже широким. Останніми роками значної популярності серед наповнювачів набули біодобавки рослинного походження. Традиційно завданням наповнювачів є розширення та покращення смакових властивостей основного продукту, підвищення його технологічної, харчової, а також біологічної цінності.

В останні роки галузь виробництва молочних функціональних продуктів і застосування харчових біологічно активних добавок при їх виробництві інтенсивно розвивається. Застосування фітодобавок дасть змогу значно розширити асортимент традиційної продукції, яка буде мати властивості базового продукту та наповнювача, який використовують, і результат їх спільної дії. У даний час перевагу матимуть ті продукти, які мають здатність очищати організм від радіонуклідів, важких металів, шлаків, забезпечують оптимальне функціонування організму споживача та посилять його резистентність до несприятливих факторів навколишнього середовища. Останніми роками до переліку натуральних біодобавок активно долучають кріопорошки.

Кріопорошки – це концентрати плодової м'якоті і соку, які відразу засвоюються організмом, здатні виводити радіонукліди, холестерин, токсини і містять в своєму складі корисних речовин в 6 – 10 разів більше, ніж консервовані фрукти чи овочі. Враховуючи біосумісність, практичну нетоксичність, виникає можливість тривалого застосування кріопорошків у лікарсько-профілактичних цілях у вигляді домішок до продуктів харчування. Ці біологічно активні добавки можуть бути використані у якості натуральних збагачувачів вітамінами, мікроелементами, органічними кислотами, вуглеводами, харчовими волокнами при виробництві молочних продуктів, солодких страв (желе, муси, самбуки, киселі), варіння, джемів, різних напоїв.

Кріопорошки з харчової рослинної сировини вміщують широкий спектр вуглеводів, пектинових речовин, а також вітаміни, амінокислоти, клітковину, поліфенольні сполуки. Складний комплекс хімічних та біохімічних сполук, які входять до складу кріопорошків, дозволяє віднести їх до продуктів з широким спектром лікувально-профілактичних та радіопротекторних властивостей, в тому числі і виді вітчизняних сиркових мас, десертів, плавлених сирів та кисломолочних напоїв.

Експериментальні частина згідно плану дослідження проведені в умовах лабораторії кафедри технології молока і молочних продуктів нашого Вузу та на виробництві. В наших дослідженнях було використано кріопорошки «Гарбуз» «Амарант», «Броколі», «Морська капуста», «Виноград», а в якості «молочної основи» сир кисломолочний нежирний; 5-ї жирності кислотного виробництва, плавлений сир, а також сир «Домашній» різної жирності.

Експериментальні серії досліджень включали у себе пошук та виявлення оптимальних співвідношень відповідної традиційної «молочної основи» та

кріопорошків, дослідження їх органолептичних, технологічних показників, оцінку біологічної та харчової цінності даних виробів. Визначальним фактором при додаванні кріопорошків було збереження (максимально можливе наближення) до нормативних характеристик.

Дози кріопорошків розраховувались та застосовувались виходячи з їх профілактично-лікувальних доз.

За результатами численних досліджень встановлені оптимальні співвідношення пропонованих рецептур, зроблено перерахунки для промислового виробництва даної продукції. Відрадно є те, що пропонована продукція характеризувалась оригінальними органолептичними властивостями, мала приємний товарний вигляд, добрі смакові якості, характеризувалась підвищеною біологічною цінністю.

Всі розробки захищені патентами