

Секція:

**Хімія. Хімічна, біологічна та харчова технології.**

УДК 637.247

Афанасьєва Ю.В. – ст. гр. ТХ-05А

*Донецький національний університет*

*економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського*

## **ПЕРСПЕКТИВНІ ДЖЕРЕЛА МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Науковий керівник: к.т.н., доцент Ветров В.М.

Солодкі страви відіграють важливу роль у постачанні організму необхідними поживними речовинами, і сприяють почуттю насиченості, тому що мають високу енергетичну цінність. Великою групою солодких страв є молочні десерти, що містять за молочну основу кисломолочні продукти: кисломолочний сир, сметану, йогурт, ацидофільне молоко, кумис, кисляк тощо. Дані продукти у композиції з різними наповнювачами утворюють широкий різноманітний асортимент молочних десертів із приємним смаком.

Проблемою існуючих технологій молочної десертної продукції є їх висока калорійність. Дослідження останніх років показують складність розробки прогресивних технологій продуктів харчування з високим рівнем білка при одночасно низькому жировому і вуглеводному вмісті. Тому виникає необхідність пошуку нових джерел сировини з підвищеним вмістом харчових білків із низьким вмістом калорієгенів.

Як показав аналіз літературних джерел, у виробництві молочних десертів за молочну основу широко використовують таку нежирну молочну сировину, як знежирене молоко та молочна сироватка. Однак, не досить уваги приділяється використанню такого джерела харчового білка як сколотини.

Сколотини є одним із видів білково-вуглеводної молочної сировини, що утворюється при переробці молока в процесі виробництва вершкового масла. Білки сколотин відрізняються від білків незбираного та знежиреного молока підвищеним вмістом сироваткових білків. Особливою рисою білкового складу сколотин є наявність білків оболонки жирових кульок, що за своїми електрофоретичними властивостями ідентичні сироватковим білкам і грають істотну роль у забезпеченні нормального функціонування та розвитку організму людини будь-якого віку.

У загальному обсязі виробленої білково-вуглеводної молочної сировини сколотини характеризуються відносно невисокою питомою вагою, що, на наш погляд, пояснює недостатню увагу до розробки питань їх подальшого використання в харчуванні людей. Однак, за вмістом біологічно повноцінних речовин сколотини є особливо цінною білково-вуглеводною молочною сировиною, яку необхідно повністю залучати в харчовий баланс людини.

Можна зазначити, що сколотини відповідають формулі, яка необхідна для нових, перспективних технологій: мінімум калорій – максимум біологічної цінності. Склад і лікувально-профілактичні властивості сколотин дають підставу вважати її цінною, оптимальною сировиною для використання у виробництві десертної продукції.

У ДонНУЕТ розроблено понад п'ятнадцять особистих технологій десертної продукції для закладів ресторанного господарства із використанням сколотин та продуктів їх переробки. Проведені виробничі апробації нової продукції, підтверджена її висока якість і споживні властивості. Нова продукція впроваджена у виробництво в закладах ресторанного господарства м. Донецька та м. Харкова.