

УДК 637.1

О. В. Шикірява, студентка

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ КОМБІНОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

O. V. Shykiriava, student

VEGETABLE PROTEINS USAGE IN COMBINED DAIRY PRODUCTS CREATION

Сучасна молочна промисловість перебуває у стані активного розвитку й вивчення нових технологічних підходів, спрямованих на підвищення харчової цінності продукції та розширення асортименту. Суцільна увага спрямовується на створення функціональних продуктів, які можуть задовольнити потреби різних категорій споживачів, зокрема людей із непереносимістю лактози, підвищеним ризиком серцево-судинних захворювань, вегетаріанців та прихильників здорового харчування. У цих умовах перспективним напрямом є розробка комбінованих молочних продуктів з використанням рослинних білків. Рослинні білки (соєві, горохові, рисові, вівсяні, мигдальні тощо) відзначаються збалансованим амінокислотним складом, високим вмістом незамінних амінокислот, харчових волокон, ізофлавонів, антиоксидантів, вітамінів і мінералів. Їх поєднання з білками коров'ячого чи козячого молока забезпечує оптимальне співвідношення макро- і мікронутрієнтів у готовому продукті, дозволяє зменшити вміст насичених жирів і холестерину, підвищує функціональні властивості та біологічну цінність.

Використання рослинних білків у технології молочних продуктів має низку переваг. По-перше, це можливість формувати продукти зі зміненим профілем поживних речовин, що важливо для дієтичного та дитячого харчування. По-друге, часткова заміна молочних компонентів на рослинні здешевлює рецептуру й робить виробництво економічно привабливішим. По-третє, впровадження комбінованих рецептур відповідає сучасним світовим трендам у харчовій промисловості, де активно розвивається сегмент «plant-based» та «hybrid» продуктів.

Найбільший науковий інтерес викликає дослідження впливу типу й концентрації рослинних білків на структурно-механічні, реологічні, органолептичні та мікробіологічні показники комбінованих молочних виробів. Такі дослідження дають змогу визначити оптимальні параметри технологічного процесу: вибір заквашувальних культур, режим гомогенізації та пастеризації суміші, умови ферментації й зберігання готового продукту.

Особливу увагу необхідно приділити сумісності рослинних білків із молочними компонентами, стабільності білкових комплексів, впливу на консистенцію та смакові властивості. У практичному аспекті важливо вивчати також вплив додаткових стабілізаторів і текстуроутворювачів, що дозволяють забезпечити необхідну щільність та однорідність структури комбінованого продукту.

Результати впровадження таких технологій сприяють розширенню асортименту й підвищенню конкурентоспроможності підприємств молочної галузі України, дозволяють задовольнити попит на інноваційні продукти з підвищеною біологічною цінністю та сприяють розвитку внутрішнього ринку функціональних харчових продуктів. Таким чином, використання рослинних білків у технології комбінованих молочних продуктів є перспективним напрямом для наукових досліджень і практичної реалізації, що відповідає сучасним вимогам харчової промисловості, тенденціям здорового харчування та сталого розвитку.