

**Прасол А.**

## **НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА МОЛОЧНО-БІЛКОВІЙ ОСНОВІ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ (БІОЛОГІЧНОЮ) ЦІННІСТЮ**

Харчування відносять до найважливіших факторів, які визначають здоров'я нації, її потенціал та перспективи розвитку. Структура харчування населення України має суттєві відхилення від формули збалансованого харчування, перш за все за рівнем споживання білків, вітамінів, мікроелементів, біологічно активних речовин, ненасичених жирних кислот.

У відповідності з рекомендаціями органів охорони здоров'я ведуться розробки нових технологій комбінованих продуктів спрямовані на зниження калорійності їжі, зменшення кількості холестерину, вуглеводів, солі та збагачення продуктів харчування білками, вітамінами, мікроелементами, харчовими волокнами, використовуючи традиційні та нові види сировини для виготовлення продуктів харчування.

До складу сиру входять (у продукту) білки -16,7, жири , вуглеводи , вітаміни (А, D E C PP, групи В), макро- та мікроелементи (залізо, калій, кальцій, магній, натрій, фосфор). Вітамінний та мінеральний склад сиру сприяє гарному функціонуванню печінки, нирок, шлунку, серцево-судинної, дихальної, кровотворної та нервової системи організму.

Функціональні властивості кисломолочних виробів можуть бути підвищені за рахунок введення харчових волокон , фактичне споживання яких в Україні на душу населення не перевищує 10- на добу, що вдвічі менше згідно з вимогами раціонального харчування.

Для збалансування вітамінного та мінерального складу, підвищення харчової та біологічної цінності кисломолочних виробів на молочно-білковій пропонується використати харчову добавку – клітковину волоського горіха. Вона отримується після віджиму олії волоського горіха. Клітковина волоського горіха має багатий хімічний склад, до якого входять (у ): білки- , жири -60,8г, вуглеводи , вітаміни (А, D, Е, К, С, Р, PP, вітаміни групи В, каротиноїди, токофероли, антиоксиданти); мінеральні речовини( кальцій, магній, натрій, калій, фосфор, сірка, залізо, цинк, йод, мідь, марганець, селен,

фтор). Завдяки такому багатому хімічному складу клітковина волоського горіха пропонується для вживання при захворюваннях печінки, серцево-судинної системи, при порушенні обміну речовин.

Вона покращує травлення, активізує та стабілізує роботу шлунково-кишкового тракту, прискорює обмін речовин, що дозволяє споживати її людям, які мають надмірну вагу.

Тож за рахунок лікувальних і профілактичних властивостей клітковину волоського горіха доцільно вводити в кисломолочні вироби.

---

Робота виконана під керівництвом проф. каф.ТХП Дейниченко Г.В.