

Кобозєв О. О.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА НА ОСНОВІ РОСЛИННИХ ЗАМІННИКІВ МОЛОКА

Стратегію розвитку харчової промисловості, у тому числі молочної, визначено в концепції здорового харчування населення, де першорядне значення надається проблемі поліпшення структури харчування людей за рахунок збільшення частки продуктів із заданими властивостями, в яких присутні функціональні інгредієнти. Наукові дослідження, у зв'язку з цим, спрямовуються на вдосконалення діючих та створення оригінальних технологій якісно нових харчових продуктів, які дозволяють спрямовано змінити хімічний склад, для відповідності його потребам організму людини та значно економити дорогу сировину [1]. Першорядне значення набуває проблема поліпшення структури харчування людей за рахунок збільшення частки продуктів здорового харчування, в яких присутні основні види функціональних інгредієнтів: біологічно активні білки, харчові волокна, поліненасичені жирні кислоти, вітаміни, мінеральні речовини, антиоксиданти. Продукти здорового харчування не є ліками і не можуть виліковувати, але допомагають попередити хвороби та старіння організму в екологічній обстановці, що склалася [2].

Актуальність проблеми зростає через те, що дефіцит молочних ресурсів наприкінці 90-х років 20-го століття породив напрям виробництва молочних продуктів нового покоління, що базується на використанні рослинних замінників молока, що враховує до того ж інтолерантність до лактози. та надчутливість до білків молока певної частини населення, включаючи дорослих та дітей. [3].

Як показує практика, застосування замінників молока у виробництві комбінованих та аналогів молочних продуктів дозволяє не лише збільшити ресурси підприємств та розширити асортимент екологічно чистої продукції, а й підвищити харчову цінність готових продуктів.

Сучасний асортимент морозива постійно поповнюється новими видами із заміною частини молочної сировини плодово-ягідними та овочевими наповнювачами, що збагачують продукт поряд незамінних елементів, однак у доступній технічній літературі відсутні дослідження з розробки технології та асортименту морозива на рослинній основі з частковою або повною. Це зумовлює необхідність досліджень функціональних та технологічних властивостей замінників молока, стосовно технології морозива.

Література:

1. Функціональне харчування – новий підхід до здорового способу життя : науково-допоміжний бібліографічний покажчик / [упоряд. Т. П. Фесун] ; Наук.-техн. б-ка ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ, 2018. – 137 с.

2. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Інновації у харчових технологіях. Товари і ринки. 2015. №1. С. 189-201..

3. Merzlov, S., Shurchkova, Y., Tsebro, A., Grebelnik, O., Kalinina, G., & Rol, N. (2021). Physical, chemical and organoleptic characteristics of plant milk, which is used in hotel and restaurant complexes. Scientific Messenger of

LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies,
23(96), 28-32.

Робота виконана під керівництвом доцента кафедри РГТБ Котляра О. В.