

27. ВИРОБНИЦТВО ВЕРШКОВОГО МАСЛА, ЗБАГАЧЕНОГО РОСЛИННОЮ КЛІТКОВИНОЮ

С.В. Іванов, О.О. Хижняк, А.В. Філенко

Національний університет харчових технологій

Молочна промисловість – одна з провідних галузей харчування, яка забезпечує населення України молочною сировиною і молочними продуктами. Це галузь харчової промисловості, що об'єднує підприємства з виробництва з молока і різних молочних продуктів.

До складу промисловості входять підприємства з виробництва тваринного масла, суцільномолочної продукції, молочних консервів, **сухого молока**, сиру, бринзи, морозива, казеїну та іншої молочної продукції.

Вершкове масло є одним з найуживаніших серед молочних продуктів. Воно присутнє в раціоні населення країни усіх вікових категорій, використовується в лікувальному і оздоровчому призначенні, тому вершкове масло є продуктом щоденного споживання і його доцільно збагачувати різними рослинними добавками, які містять комплекс незамінних макро- та мікроелементів, вітамінів, амінокислот та ін.

Вершкове масло – високожирний харчовий продукт, який виготовляється із вершків молока. Крім жиру, в масло переходять деякі складові частини вершків – фосфатиди, білки, лактоза, вітаміни, вода.

У добу здорова людина має вживати мінімум 10 г, але не більше 30 г вершкового масла. До складу вершкового масла входять жирні кислоти, вуглеводи, вітаміни групи В, А, Е, D, РР, білок, кальцій, залізо, фосфор, калій, мідь, цинк, марганець, магній, натрій.

Вершкове масло містить багато калорій, і для того, щоб ці калорії давали організму енергію і силу, а не завдавали шкоди, його потрібно вживати в розумних кількостях. Наприклад, взимку, щоб захистити себе від переохолодження, досить вранці з'їсти невеликий шматочок вершкового масла. Без жирів клітини не будуть своєчасно оновлюватися, особливо клітини нервової тканини і головного мозку.

Якщо в дитячому організмі нестача жирів, то це загрожує затримкою розумового розвитку, також знижуються інтелектуальні здібності.

Обґрунтований зв'язок хронічних захворювань з нестачею у щоденному харчуванні основних мікроелементів, які є життєво необхідними для організму. Одним з ефективних способів вирішення цієї проблеми є збагачення традиційних продуктів щоденного споживання рослинними інгредієнтами, які мають добру засвоюваність і біологічну дію на організм людини.

Регулярне вживання їжі, збагаченої натуральними рослинними волокнами, сприяє зниженню рівня холестерину в крові, нормалізації маси тіла, засвоєнню основних поживних речовин, має здатність зв'язувати вологу та жир у декілька разів вище своєї маси.

Широку популярність в наш час набуло використання клітковини з рослинної сировини у якості збагачувача харчових продуктів, тому її сміливо можна використовувати в якості рослинних інгредієнтів у виробництві вершкового масла.

Клітковина – полісахарид рослинного походження, який входить до складу оболонок рослинних клітин. Потрапляючи до шлунку, клітковина активно вбирає рідину,

збільшуючись в 5-6 разів. Завдяки цьому швидше настає відчуття насичення. Просуваючись в кишечник, клітковина починає активно сорбувати шкідливі речовини, що надходять з їжі і накопичуються в результаті діяльності організму.

Паралельно клітковина сповільнює засвоєння простих вуглеводів. Глюкоза виділяється в кров поступово, що дозволяє уникнути гострих нападів голоду і численних проблем, здатних у результаті призвести до діабету 2 типу.

Клітковина зв'язує холестерин і жовчні кислоти, завдяки чому знижується ризик розвитку захворювань серця і судин, появи каменів у жовчному міхурі. Вона сприяє синтезу вітамінів (і сама містить їх), нормалізує мікрофлору кишечника, виводить важкі метали з організму.

Останнім часом використання клітковини у різних галузях харчової промисловості отримало високу оцінку. Це пов'язано з її унікальною здатністю зв'язувати воду і жир, простотою застосування, поліпшенням структури продукту і наданням йому функціональних властивостей. Кожен вид клітковини, що отриманий з рослин, має свої особливості використання у технології виробництва харчових продуктів.

Багато клітковини міститься в цільних крупах і виробах з них, висівках, овочах, фруктах, горіхах і бобових. Чим менше ступінь впливу технологічної обробки на продукт, тим більше в ньому клітковини. Дуже мало клітковини міститься в продуктах з білого борошна – звичайному білому хлібі, макаронах. Норма споживання клітковини в щоденному раціоні дорослої людини – від 25 до 30 г.

Отже, клітковина за своїми властивостями є біологічно цінним компонентом, тому саме її доцільно використовувати в якості інгредієнтів у молочній промисловості.