

В.О. Ромоданова, Г.П. Дмитровська, О.В. Прендзевська, О.В. Кочубей
Український державний університет харчових технологій

Традиційні молочні продукти мають дієтичну і біологічну цінність, особливо коли до їх складу входить виключно натуральна сировина. Широке застосування природних фруктових-ягідних та інших наповнювачів, що містять цукор, для виробництва кисломолочних продуктів, зокрема йогуртів, обмежує їх вживання у лікувально-профілактичних цілях.

Як альтернатива цукру нами запропоновано використання натурального бджолиного меду. Відомо, що мед надає харчовим продуктам не тільки приємного смаку, але й лікувальних властивостей. Їх обумовлюють такі складові як легкозасвоювані вуглеводи, білки, вітаміни, органічні кислоти та мінеральні речовини. Кількість деяких з них у меді відповідає вмісту цих речовин в сироватці крові людини. Завдяки їм та біогенним стимуляторам і біосам, фітонцидам, ефірним і ароматичним сполукам та антибактеріальним властивостям показано лікування медом цілого ряду захворювань. Він входить до складу медичних препаратів.

До цього часу найбільш поширеним є вживання меду із стравами, чаєм, кавою, молоком. В промисловому виробництві, зокрема в молочній галузі, асортимент продуктів з медом обмежений. Натуральний мед використовується як наповнювач для масла вершкового медового, плавленого сиру та морозива. Закордонний досвід вказує на доцільність застосування меду у виробництві йогуртів.

Сучасний стан вітчизняної молочної промисловості потребує розширення та вдосконалення асортименту продуктів.

Мед і молоко - дві складні природні біохімічні системи, поєднання яких потребує детального вивчення та внесення значних змін у процеси підготовки сировини, теплової обробки та ферментації і пов'язане з рядом технологічних труднощів.

На основі досліджень біологічної та технологічної сумісності при комбінуванні різних видів природної сировини, а також процесу метаболізму стартових культур мікроорганізмів у поживних середовищах з різним рівнем рН і ростових факторів, нами створено і запатентовано в Україні нові технології молочних продуктів з медом для функціонального харчування населення. Розроблено нормативні документації на продукцію масового, дієтичного, профілактичного та десертного призначення. Серед асортименту цих продуктів - ряжанка "Медова", кефір "Цілющий", йогурти, в т.ч. дитячий "Садочок" (травневий, квітковий, липовий), "Бджілка",

кисломолочні термізовані креми, пасти та десерти, сметана "Янтарна", сухий "Мелаксан" по типу пробіотиків, молоко "Десертне" медове, напої "Насолода" з шипшиною, чаєм, кавою, цикорієм і ячменем.

Слід відзначити, що складові меду виконують роль природних консервантів і стабілізаторів структури, покращують смак і аромат продуктів, сприяють подовженому терміну зберігання від 5 до 20 діб і більше при температурі від 0 до 6 °С.

Промислове виробництво молочних продуктів з медом доцільне і перспективне завдяки збагаченню біологічно активними компонентами, що підвищують життєвий тонус, опір організму до несприятливих умов, нормалізують обмін речовин, покращують загальні показники здоров'я людини.