

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Актуальність наукової розробки технології згущених молочних консервів з цукром і плодово-ягідними сиропами

Н.В. Рябоконь, О.В. Кочубей-Литвиненко

Національний університет харчових технологій

Нераціональне харчування, високі психоемоційні навантаження, стреси, недосипання, шкідливі звички та багато інших чинників на фоні гострого дефіциту біологічно повноцінних харчових нутрієнтів згубно впливають на стан здоров'я людського організму і нації в цілому [1]. Тому усі галузі харчової промисловості, в тому числі молочноконсервна, спрямовані на розробку та удосконалення технологій продуктів нового покоління зі збалансованим хімічним складом.

Незважаючи на популярність згущених молочних консервів (ЗМК) серед населення країн пострадянського союзу, слід зазначити, що їх важко віднести до продуктів здорового харчування. Причинами цього є: температурне оброблення молочної сировини протягом тривалого часу, значний вміст вуглеводів, висока калорійність, незбалансованість хімічного складу згущених молочних консервів з цукром, виготовлених за класичною технологією. Для динамічного розвитку молочноконсервної галузі актуальним є перегляд її асортиментної політики з урахуванням інноваційних концепцій харчування. Все це спонукає виробників до використання у складі ЗМК нетрадиційної сировини рослинного походження та створення продуктів комбінованого складу з покращеними та стабільними якісними характеристиками.

Перспективним шляхом корегування хімічного складу ЗМК за вмістом вітамінів та мінеральних речовин є використання сировини рослинного походження [2], що дає змогу не тільки розширити смакову гаму продуктів на ринку ЗМК, а й змінити їх вуглеводний склад для зниження глікемічності готового продукту.

Отже, сумісність рослинної сировини з молочною основою, висока біологічна і поживна цінності плодів та ягід, різноманіття їх смакових характеристик, географічна та цінова доступність, доводять перспективи її використання у технології згущених молочних консервів з цукром з метою розвитку інноваційних концепцій збалансованого харчування у молочноконсервній галузі. При цьому розроблення нової технології ЗМК з наповнювачами рослинного походження є актуальним та перспективним напрямом наукових досліджень.

Література

1. Шатнюк Л.Н. Пищевые ингредиенты в создании продуктов здорового питания / Л. Н. Шатнюк // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2005. – №2. – С. 18-22.
2. Івашків Л.Я. Нові класи інгредієнтів продуктів харчування та їхні функціональні властивості / Л.Я. Івашків // Проблеми харчування. – 2010. – № 3-4 – С. 61-65.