

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ НОВИХ ПРОДУКТІВ НА БАЗІ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Дейниченко Г.В., докт. техн. наук, професор

ХДУХТ, м. Харків

Кравченко Т.В., канд. пед. наук, доцент

УДПУ ім. Павла Тичини, м. Умань

Дейниченко Л.Г., канд. техн. наук

НУХТ, м. Київ

З різноманіття білків, що містяться в харчових продуктах, саме білки молока є найбільш повноцінними харчовими білками, оскільки вони засвоюються організмом найбільш повно. Порівняльний аналіз свідчить, що сироваткові білки молока містять більшу кількість незамінних амінокислот, ніж казеїн і отже, є більш цінними в харчовому відношенні. Тому в даний час створюються нові, більш ефективні способи переробки нежирної молочної сировини, зокрема сироватки, спрямовані на більш повне вилучення і використання молочних білків.

Аналіз складу існуючих рецептур страв ресторанного господарства на основі молочно-білкових продуктів (сирники, вареники, фарші тощо) дозволяє зробити висновок, що, як правило, одним з компонентів цих рецептур є харчове яйце або яечний меланж, тобто поєднання молочних білків і білків яєць в кулінарії традиційно. Оскільки функціональні властивості молочних і яечних білків багато в чому схожі, то на основі їх композицій можна централізовано і цілеспрямовано проектувати і отримувати нові види високобілкових напівфабрикатів різного призначення, зокрема молочно-білкових концентратів. При такому підході можна отримувати продукти, за складом і властивостями максимально наближені до існуючих технологій масового харчування.

Для отримання високобілкових напівфабрикатів з нежирної молочної сировини і яйцепродуктів доцільно використовувати метод термокоагуляції. При цьому існує можливість за рахунок введення різних добавок регулювати температуру коагуляції, здійснювати приховану коагуляцію білкових композицій, а також проводити комплексне осадження дестабілізованих термообробкою білків нежирної молочної сировини білковими комплексами яйця, коагулюючими в ізоелектричній точці.

Використання отриманих в такий спосіб продуктів в технологіях і рецептурах страв і кулінарних виробів дозволить не тільки збагатити харчову продукцію цінними в харчовому відношенні молочними білками, але і створить можливість впливати на функціонально-технологічні властивості цих продуктів. Такий вплив може бути здійснено за рахунок зв'язування вільної вологи в багатокомпонентних харчових системах, прояву отриманими концентратами структуроутворюючих властивостей, їх впливу на природні властивості інших сировинних компонентів, що входять до рецептур обраних страв і кулінарних виробів.