

23. ВИКОРИСТАННЯ ЗБАГАЧЕНОГО МІКРОЕЛЕМЕНТАМИ ЗЕРНА У ВИРОБНИЦТВІ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

**Г.О. Сімахіна
Т.І. Миколів**

Національний університет харчових технологій

Дефіцит таких мікроелементів як залізо, селен, мідь, цинк, кобальт, йод на сьогодні реєструється у раціонах харчування переважної більшості населення України. Одним з найефективніших шляхів корегування мікроелементозів є розроблення спеціальних харчових продуктів, додатково збагачених дефіцитними нутрієнтами до рівня фізіологічних потреб організму.

Нами розроблено спосіб виробництва кисломолочних напоїв, що включає очищення, пастеризацію, гомогенізацію та охолодження молока, заквашування та сквашування суміші (при температурі 40 °С), перемішування та охолодження, внесення наповнювача, розлив, пакування та охолодження готового продукту (до температури 8 °С), у виробництві якого в якості наповнювача використовують попередньо розчинену у маслянці температурою 30...40 °С з подальшим перемішуванням та витримкою протягом 30...60 хв порошкоподібну біодобавку зернової сировини з підвищеним вмістом мінеральних речовин. Збагачення зерна мінеральними речовинами здійснюється шляхом короткотривалого (протягом 24...36 год.) пророщування його зі штучних живильних середовищ (розчинів неорганічних солей мікроелементів, що беруть участь в ферментативних реакціях під час пророщування зернових – цинк, мідь, марганець, кобальт). Розроблений кисломолочний напій матиме комплексний фізіологічний вплив на організм людини, зумовлений дією мікроелементів, вітамінів, амінокислот та інших компонентів рослинного походження, що входять до складу збагаченого мікроелементами зерна, є безпечним та ефективним способом профілактики та лікування мікронутрієнтних дефіцитів.