

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ «КАЗЕЦИТ» ТА БОРОШНА РОЗТОРОПШІ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРНИКІВ

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

ХДУХТ, м. Харків

Дейниченко Л.Г., канд. техн. наук,

Таранишина І.Л.

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 яєчний меланж, тобто поєднання молочних білків і білків яєць в кулінарії традиційно. Оскільки функціональні властивості молочних і яєчних 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.

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.