

**МУСИ НА ОСНОВІ РОСЛИННОГО МОЛОКА БЕЗ  
ЦУКРУ ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА БЕЗЛАКТОЗНА ПРОДУКЦІЯ  
ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Михайличенко А, магістрант II курсу факультету ГРТБ,  
Фурманова Ю., канд. техн. наук, доцент,  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ**

Здорове харчування є одним з визначальних факторів якісного і тривалого життя. Саме тому, людство все більше уваги приділяє питанню індивідуального підходу до розробки раціонів харчування, враховуючи при цьому не лише потреби організму в основних макро- та мікронутрієнтах, а й виключаючи з нього складові, які можуть містити так звані «непереносимі» компоненти, одним з яких є лактоза, що міститься в молочних продуктах та продукції з їхнім вмістом.

Найбільша кількість лактози, до 52 %, міститься у сухому знежиреному молоці, у молоці незбираному – до 4,8 %, найменша в сирі, з 20 % вмістом жиру до 2,7%.

Кількість лактози у продукції з використанням молочних продуктів змінюється залежно від їхнього виду та кількості. Так, найбільшу кількість лактози на 100 г продукту, в групі десертної продукції, має молочний шоколад – до 9,5 %; морозиво, заварний крем (на основі молока) – 5... 6,0 % та муси – 3,5...4,0 %.

У зв'язку зі зростаючим попитом на низьколактозні та безлактозні продукти виробники велику увагу приділяють їх виробництву. Залежно від вмісту лактози споживачам пропонують такі продукти, як то:

Низьколактозні - молоко та кисломолочні продукти з вмістом лактози не більше від 1%.

Безлактозні натуральні молочні продукти - молоко та продукти його переробки з вмістом лактози не більше від 0,01%.

Безлактозні рослинні продукти – продукти, здобуті із зернових культур і горіхів. Останні мають особливий попит, адже широко використовуються вегетаріанцями та особами, які крім лактозної, мають ще й непереносимість молочного білка.

Зростає попит споживачів на безлактозну продукцію й у закладах ресторанного господарства, які сьогодні широко пропонують споживачеві безлактозні продукти, зокрема йогурти та креми. Проте, асортимент і технології цих продуктів ще не мають масового виробництва, тому потребують розширення рецептурного складу та удосконалення технологій.

Ми дослідили доцільність виготовлення мусів на основі рослинного молока без цукру іспанської торгової марки «Ecomil». Як основну сировину використовували мигдалеве та кокосове молоко, хімічний склад якого унаочнено в таблиці 1.

**Таблиця 1 –Хімічний склад різних видів молока**

Назва молока	Вміст, г			Енергетична цінність, ккал
	Білків	Жирів	Вуглеводів	
Мигдалеве (вміст мигдалю 7%)	1,0	2,1	3,3	36
Кокосове (вміст кокосового молока 8,5 %)	0,2	2,7	2,0	33
Молоко коров'яче питне пастеризоване	2,8	2,5	4,7	52

Встановлено, що рослинне молоко, порівняно з молоком коров'ячим питним пастеризованим, містить в 2...3 рази менше білка, на 1,2...2,7 % менше вуглеводів та майже не поступається за вмістом жиру. За енергетичною цінністю рослинне молоко має майже вдвічі меншу калорійність.

Для покращення смакових властивостей, біологічної цінності та розширення можливостей споживання безлактозних мусів різними верствами населення, як додаткову сировину було використано в рецептурі мусу на основі мигдалевого молока + ягоди малини та мигдалеві пластівці, у рецептурі з кокосовим молоком – банани, манго

та подрібнену, у вигляді стружки, кокосову м'якоть. В обох зразках було проведено заміну цукру на мед.

Використання у складі мусів ягід малини сприяє покращенню біологічної цінності готового продукту, за рахунок збільшення вмісту вітамінів, зокрема групи В та С, мінеральних речовин таких як мідь, залізо, кальцій, калій, кобальт, цинк та магній.

Банани сприяють збагаченню готової продукції калієм, залізом і цинком, адже є їхнім концентрованим джерелом, а внесення манго збільшує вміст вітамінів групи В та С, а також цукрів, які містяться в значних кількостях у спілих плодах манго (до 15 %).

У процесі попередніх досліджень було встановлено, що всі зразки мусів на основі рослинного молока мають ніжну, однорідну структуру, приємний, властивий рецептурним компонентам, смак та аромат. Встановлено, що для забезпечення відповідної структури, як структуроутворювач доцільно використовувати желатин в кількості 10 г на одну порцію муса (160 г).

Отримані муси є низькокалорійними десертними стравами з енергетичною цінністю 51...83 ккал та високою біологічною цінністю за рахунок покращеного вітамінного та мінерального складу.

Науковий керівник - канд. техн. наук,  
доцент Павлюченко О.С.