

Сучасні тенденції виробництва молочних консервів

Т.А. Скорченко, доцент, к.т.н.,
Національний університет харчових технологій



Продовження, початок див. № 4/2006

Для лікувально-профілактичного харчування призначений новий вид згущеного молока, який не містить цукру — згущене молоко з фруктозою. Фруктоза (левулоза) або фруктовий цукор — моноцикрид. Молекулярна маса 180,2. Має досить високу ступінь солодкості (від 130 до 170 умовних одиниць). Отримають фруктозу із цукрози, кукурудзяного крохмалю або фруктанів, які містяться, наприклад, в топінамбуру. Вартість фруктози значно вища, ніж цукрози, тому вона рекомендується для лікувально-профілактичних протидіабетичних продуктів.

Згущене молоко з фруктозою містить 30 % фруктози, від 32,5 до 34 % вологи, масова частка жиру 8,5 або 5,0 %, може виготовлятись на знежиреному молоці і молочно-рослинних сумішах (комбінований молочно-рослинний згущений молочний продукт з фруктозою).

Фруктоза — натуральний цукрозамінник, моноцикрид, легко засвоюється організмом, не має шкідливої дії на здоров'я. При вживанні продуктів з фруктозою знижується загроза карієсу. В процесі засвоєння фруктоза не перетворюється у жир, тому згущене молоко з фруктозою можна рекомендувати в дієтичному харчуванні при ожиренні. Згущене молоко з фруктозою має дозвіл Міністерства охорони здоров'я України для діабетичного харчування тому, що цукрозамінник фруктоза не спричиняє викиду інсуліну в кров, як інші цукри — сахароза і глукоза. Продукт рекомендується для профілактичного харчування при порушенні обміну речовин, атеросклерозі, серцево-судинних захворюваннях. Спосіб виробництва згущеного молока з фруктозою, продукту, що на сьогодні не має аналогів, запатен-

тований ВАТ "Овручський МКК" спільно з співробітниками Національного університету харчових технологій.

За органолептичними і фізико-хімічними показниками згущені молочні продукти з фруктозою мають відповісти вимогам, наведеним в табл. 6 і табл. 7.

(Далі буде)

Таблиця 6. Органолептичні показники згущених молочних консервів з фруктозою

Показник	Молоко згущене з фруктозою з масовою часткою жиру, %			Молоко згущене з фруктозою, збагачене соєю, з масовою часткою жиру, %		
	8,5	5,0	нежирне	8,5	5,0	2,5
Смак і запах	Солодкий, притаманний фруктозі, без сторонніх присмаків і запахів	Солодкий, притаманний фруктозі без сторонніх присмаків і запахів	Солодкий, притаманний фруктозі без сторонніх присмаків і запахів	Солодкий, притаманний фруктозі без сторонніх присмаків і запахів	Солодкий, притаманний фруктозі без сторонніх присмаків і запахів	Солодкий, притаманний фруктозі без сторонніх присмаків і запахів
Консистенція	Однорідна за всією масою, без наявності відчутних органолептично кристалів молочного цукру. Допускається борошниста консистенція та осад лактози на дні тари під час зберігання	Однорідна за всією масою, без наявності відчутних органолептично кристалів молочного цукру. Допускається борошниста консистенція та осад лактози на дні тари під час зберігання	Однорідна за всією масою, без наявності відчутних органолептично кристалів молочного цукру. Допускається борошниста консистенція та осад лактози на дні тари під час зберігання	Однорідна за всією масою, без наявності відчутних органолептично кристалів молочного цукру. Допускається борошниста консистенція та осад лактози на дні тари під час зберігання	Однорідна за всією масою, без наявності відчутних органолептично кристалів молочного цукру. Допускається борошниста консистенція та осад лактози на дні тари під час зберігання	Однорідна за всією масою, без наявності відчутних органолептично кристалів молочного цукру. Допускається борошниста консистенція та осад лактози на дні тари під час зберігання
Колір	Від кремового до коричневого, рівномірний за всією масою. Допускаються відтінки сірого кольору.	Від кремового до коричневого, рівномірний за всією масою. Допускаються відтінки сірого кольору.	Від кремового до коричневого, рівномірний за всією масою. Допускаються відтінки сірого кольору.	Від кремового до коричневого, рівномірний за всією масою. Допускаються відтінки сірого кольору.	Від кремового до коричневого, рівномірний за всією масою. Допускаються відтінки сірого кольору.	Від кремового до коричневого, рівномірний за всією масою. Допускаються відтінки сірого кольору.

Таблиця 7. Фізико-хімічні показники згущених молочних консервів з фруктозою

Показник	Молоко згущене з фруктозою з масовою часткою жиру, %			Молоко згущене з фруктозою, збагачене соєю, з масовою часткою жиру, %		
	8,5	5,0	нежирне	8,5	5,0	2,5
Масова частка вологи, %, не більше	32,5	33,0	34,0	37,0	38,0	39,0
Масова частка фруктози, %, не менше	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0
Масова частка сухого молочного залишку, %, не менше	36,6	36,0	35,0	32,0	33,0	34,0
Відсоток жиру (загального), %, не менше	8,5	5,0	-	8,5	5,0	2,5