

Голова секції — О.В. Грек, доц.
Секретар — О.М. Рибак, асист.

1. НАУКОВІ ПРИНЦИПИ ОДЕРЖАННЯ ОРГАНІЧНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЕСЕРТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Г.Є. Поліщук

О.В. Грек

Національний університет харчових технологій

Наповнений низькоякісними товарами внутрішній ринок України стимулює споживачів до попиту на продукцію преміум-класу, у тому числі на органічні продукти. Екологічні продукти не повинні містити ГМО, ГМ продукти та їх похідні, пестициди, хімічні добрива, гормони та стимулятори росту, хімічно синтезовані консерванти, барвники, ароматизатори, стабілізатори та згущувачі. Їх також слід виготовляти без застосування агресивних методів оброблення — ультразвукового, хімічного, радіаційного.

Класичні основи промислового виробництва молочних продуктів десертного призначення знайшли розвиток в Україні у 50 – 60 роки 20 ст. Саме тоді, для ефективного формування та стабілізації структури морозива, кремів та паст, до їх складу почали вводити стабілізатори (крохмаль, пшеничне борошно вищого гатунку, агар, желатин). Наприкінці 90-х років розпочато застосування набагато ефективніших стабілізаційних систем, переважно закордонного виробництва, що містять не тільки композиції гідроколоїдів, а й емульгатори. Ще однією проблемою, що існує в технологіях молоковомісних десертів, є широке застосування барвників та ароматизаторів, антиоксидантів, замінників цукру та консервантів. Тому, корегування хімічного складу продуктів вказаної групи, насамперед, за рахунок поліфункціональних вуглеводовмісних та білкових рослинних компонентів є необхідним кроком у розвитку вітчизняної молочної галузі.

Науковцями кафедри технології молока і молочних продуктів НУХТ започатковано вказаний науковий напрям — розроблено технології морозива та білкових паст на основі натуральних технологічно функціональних інгредієнтів. Досліджено умови попередньої підготовки вуглеводовмісної та білкової сировини для активації її технологічних властивостей.