

## **НАТУРАЛЬНІ АРОМАТИЗАТОРИ ДЛЯ НАПОЇВ З МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ**

**О.О. Красуля**

**М.О. Красуля**

**О.В. Грек**

*Національний університет харчових технологій*

Сироватка є продуктом з природним набором поживних і біологічно повноцінних компонентів. За якісним складом і кількістю макро- і мікроелементів напої з сироватки значно перевищують традиційні освіжаючі напої включаючи і мінеральні води. Проте, молочній сироватці властивий специфічний смак та запах, який не завжди відповідає вимогам споживачів. Останній зумовлений комплексом різних за хімічною природою речовин, які утворилися в результаті дії ферментних систем мікроорганізмів закваски на компоненти молока при отриманні сиру кисломолочного.

Найбільш раціональним методом покращення органолептичних показників сироватки є не видалення речовин, які зумовлюють запах, а підбір компонентів, що створюють з ними композиції з приємним ароматом. Особливої уваги заслуговують натуральні ароматизатори.

Співробітниками НУХТ була розроблена технологія натуральних ароматизаторів із ефірних олій з фітоцидними властивостями до широкого спектру патогенних мікроорганізмів, що передбачає вакуумне фракціонування вихідної сировини, отримання фракцій із заздалегідь спланованими ароматичними властивостями та конструювання складу ароматизаторів методом математичного моделювання.

Проведені наукові дослідження показали, що для отримання напоїв на основі молочної сироватки з рослинними інгредієнтами з якісними органолептичними і фізико-хімічними показниками, доцільно вносити вище вказані натуральні ароматизатори наступного асортименту: кріп – елітний аромат, пряний лимон, лимона фантазія в кількості 0,015...0,03 % від маси готового продукту.