

**Г.В. Дейниченко**, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**Л.Г. Дейниченко**, канд. техн. наук (*НУХТ, Київ*)

**Т.В. Кравченко**, канд. пед. наук, доц. (*УДПУ ім. Павла Тичини, Умань*)

## **ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ ІЗ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО**

Підвищення захворюваності серед населення будь-якої країни нерозривно пов'язано з нераціональним харчуванням, адже серед чинників, що формують здоров'я людини, на харчування припадає 40–45%.

Аліментарні хвороби, що виникають внаслідок неповноціного та неправильного харчування, призводять до зниження імунного захисту організму, збільшення кількості захворювань, передчасного виснаження організму, гальмування фізичного та психічного розвитку і, як наслідок, зростання рівня смертності.

Однією з найбільш розповсюджених аліментарних хвороб в Україні та в світі є білкова недостатність. За останні роки середньодушовий показник споживання білка зменшився на 17–22%, (з 47,5 до 38,8 г/добу для білків тваринного походження). У сім'ях із низьким рівнем доходів споживання загального білка на добу не перевищує 29...40 г.

Дефіцит повноцінного білка в харчуванні може мати згубні наслідки для всього організму: порушується діяльність залоз внутрішньої секреції, підшлункової залози, тонкої кишки, нервової та ендокринної систем, погіршуються процеси обміну і транспорту речовин в організмі, спостерігаються глибокі зміни гормонального фону, функціонування печінки, збій вироблення ферментів і відповідно засвоєння найважливіших поживних речовин, погіршення пам'яті та працездатності.

Поліпшити харчовий статус населення можна за рахунок залучення до харчового раціону продуктів, багатих на білок, зокрема молочних та кисломолочних продуктів. Такі продукти давно визнані дієтичними завдяки високій засвоюваності та стимулюванню секретної функції шлунку, підшлункової залози. Особливе значення матиме також споживання продуктів оздоровчого призначення – модифікованих харчових продуктів або інгредієнтів, здатних позитивно впливати на здоров'я людини.

У загальному обсязі продукції харчування велика частка припадає на страви із кисломолочного сиру, які характеризуються високою трудомісткістю і багатоетапністю технологічних процесів,

низькою ефективністю, що зумовлює невеликий асортимент і незадоволений попит на дану продукцію.

Узагальнення інформаційних джерел дозволяє стверджувати, що сир кисломолочний широко використовується у складі продукції, яка виготовляється закладами ресторанного господарства та підприємствами харчової промисловості, оскільки нині серед молоді набувають популярності страви з кисломолочного сиру. Проте, не дивлячись на збільшення споживання страв з сиру кисломолочного населенням, їх асортимент є досить вузьким.

Сучасний ринок харчових продуктів в основному розширюється за рахунок збагачення традиційних страв і кулінарних виробів інгредієнтами функціональної спрямованості, і серед різноманіття харчових добавок для їх створення білковим препаратам приділяється особлива увага. Так, концентрати і ізоляти сироваткових білків користуються значним попитом у виробництві продуктів дитячого та спортивного харчування, молочних продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів, ковбасному виробництві. Також відомо, що висока вартість та дефіцит білків тваринного походження є причиною використання у таких продуктах білків рослинних культур: сої, пшениці, кукурудзи, сорго.

Рослинний білок є невід'ємною частиною традиційного харчування через його наявність у харчових продуктах рослинного походження (хліб, овочі) і в деяких продуктах та кулінарних виробих тваринного походження: так, класичним є використання пшеничного борошна в пастах, паштетах, рулетах, драглях, кнелях, фрикадельках, а борошно з їстівного каштана широко використовується у виробництві деяких сортів кров'яної ковбаси тощо. Залучення рослинних інгредієнтів, а саме білково-олійних культур, до технології продуктів з сиру кисломолочного забезпечує наявність у них незамінних амінокислот, полісахаридів, ненасичених жирних кислот та інших харчових речовин. Таким чином, низький вміст амінокислот в одному продукті поповнюється за рахунок поєднання його з іншим, у якому необхідні амінокислоти наявні або навіть містяться в надлишку.

Зважаючи на те, що продукти на базі сиру кисломолочного є корисними та користуються великим попитом у населення, створення нових страв і кулінарних виробів на їх основі з залученням білків рослинного походження дозволить не лише отримати продукти з підвищеною харчовою і біологічною цінністю, а й зменшити рівень білкової недостатності у населення України, що є актуальним завданням на сьогодні.