

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ**

**ДРУГОЇ МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

*“Технічні науки:  
стан, досягнення і перспективи розвитку  
м'ясної, олієжирової та молочної галузей”*

*20–21 березня 2013 р.*

---

**Київ НУХТ 2013**

## 9. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ АЛЬБУМІННОЇ МАСИ

А.В. Тимчук  
О.В. Грек

*Національний університет харчових технологій*

Одним із способів підвищення ефективності використання молочних ресурсів є комплексна і раціональна переробка молочної сироватки. Сироваткові білки за свої складом відносяться до найбільш цінних білків тваринного походження і становлять близько 20 % всіх білків молока. До них належать  $\beta$ -лактоглобулін (52 %),  $\alpha$ -лактоальбумін (23 %), імуноглобуліни (16 %), альбумін сироватки крові (8 %), лактоферин та інші мінорні білки (1 %).

Сироваткові білки є джерелом незамінних амінокислот з наступним кількісним розподілом, г в 100 г білку: ізолейцин - 6,2, лейцин - 12,3, лізин - 9,1, метіонін+цистин – 5,7, фенілаланін+тирозин - 8,2, треонін - 5,2, триптофан - 2,2, валін - 5,7.

Білки молочної сироватки мають підвищену здатність швидко розщеплюватись в кишково-шлунковому тракті, їх засвоюваність складає 98 %. Враховуючи високу біологічну цінність низьку вартість та технологічну придатність альбумінну масу можна розглядати як перспективну сировину для отримання повноцінних продуктів харчування. Проблема ефективного використання білків молочної сироватки є особливо актуальною в зв'язку з дефіцитів білків у харчуванні населення.

Доцільним є удосконалення технології отримання альбумінної маси, що передбачає визначення раціональних умов термокислотної коагуляції білків з Колаген про. Дослідження будуть спрямовані на забезпечення стабільно якісних показників білкового продукту під час дефростації. Крім того було визначено біологічну цінність альбумінної маси та доведена можливість використання як білкової складової в термічно оброблених продуктах та напівфабрикатах.