

18. Актуальність споживання безлактозних молочних продуктів

Ірина Павлюк, Ульяна Бандура, Тетяна Осьмак, Оксана Басс
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Розробка та впровадження до харчової промисловості молочних продуктів цільового призначення є перспективним напрямом покращення структури харчування населення.

Матеріали і методи. Проаналізовано науково-дослідні роботи, статті, матеріали конференцій, технології удосконалення безлактозних молочних продуктів.

Результати. Основним завданням виробників є розробка основ і принципів створення продуктів цільового призначення, які матимуть збалансований склад із заданою поживною цінністю та високими органолептичними показниками. Такі продукти за своїми органолептичними характеристиками не відрізняються від традиційних, але виявляють позитивний вплив на здоров'я людини. А також можуть сприяти зниженню рівня розвитку хвороб, пов'язаних з неправильним харчуванням.

Однією з найбільш актуальною направленістю продуктових груп є розвиток кисломолочних продуктів. Адже кисломолочні продукти рекомендовані дієтологами усього світу для щоденного вживання. Через їх високу поживну та біологічну цінність. Саме кисломолочні продукти корисні як для дитячого харчування, так і для дорослого населення через вміст важливих для нормальної діяльності організму нутрієнтів у збалансованих співвідношеннях та легкозасвоюваній формі.

Однак непереносимість лактози є основною причиною відмови від вживання молочних продуктів. Це спричинено зниженим виробленням ферменту лактази у кишківнику. Первинна непереносимість лактози – найбільш поширений тип, що виникає при зниженні активності лактази у тонкому кишківнику.

Сьогодні вітчизняні та іноземні виробники працюють над асортиментом молочної продукції «lactose free», щоб задовольнити потреби усіх споживачів й зробити харчування без обмежень корисним та смачним. Знизити вміст лактози в молочних продуктах можливо різними способами: ультрафільтрація, діаліз, модифікація або розщепленням лактози, ізомеризація та гідроліз. Найбільш поширеним методом є ферментативний, додавання ферменту лактаза, який розщеплює лактозу на глюкозу і галактозу.

Безлактозні молочні продукти – це продукти вміст лактози в яких не більше ніж 0,1 г на 100 г готового продукту. Від звичайних молочних продуктів вони відрізняється тільки відсутністю або низьким вмістом лактози, при цьому органолептичні властивості залишаються без змін. Такі продукти залишаються незамінним джерелом білку, кальцію, фосфору, калію, вітамінів А, D, В.

Висновки. Таким чином, актуальним є розробка продуктів цільового призначення, які будуть не тільки корисними та безпечними, але доступними для споживання широкими верствами населення.

Література

1. Corgneau M., Scher J., Ritie-Pertusa L., D T L Le, Petit J., Nikolova Y., Banon S., Gaiani C. Recent advances on lactose intolerance: Tolerance thresholds and currently available answers. Critical reviews in food science and nutrition. 2017. Vol. 57(15). P. 3344-3356.
2. Мінорова, А. В., Рудакова, Т. В., Крушельницька, Н. Л., Моїсєєва, Л. О., Даниленко, С. Г., & Наріжний, С. А. (2021). Біотехнологічні аспекти застосування штамів з β -галактозидазною активністю у виробництві ферментованих молочних продуктів, 9(16), 117–134.