

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

## 37. ТЕХНОЛОГІЯ ЗГУЩЕНОГО МОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ З ГОРІХОВО-ЯБЛУЧНОЮ ПАСТОЮ

**Н.В. Рябокони**

**О.В. Кочубей-Литвиненко**

*Національний університет харчових технологій*

З метою підвищення поживної та біологічної цінності молочних консервів, покращення збалансованості їх хімічного складу, а також розширення асортиментного ринку молочних консервів в Україні, на кафедрі технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій було розроблено технологію згущеного молочного продукту з горіхово-яблучною пастою.

Використання горіхово-яблучної пасти має переваги порівняно з іншими видами рослинних наповнювачів, завдяки збагаченню готового продукту білковими речовинами, харчовими волокнами, пектинами, вітамінами, а також завдяки високим органолептичним показникам.

Виробництво молочного продукту з горіхово-яблучною пастою передбачає паралельну підготовку молочної основи та горіхово-яблучної пасти.

На етапі приготування молочної основи здійснюється приймання та очищення молочної сировини, охолодження, нормалізація, пастеризація, згущення, охолодження згущеного продукту і кристалізація лактози.

Для приготування горіхово-яблучної пасти, яблука слід звільнити від зовнішнього шару та кісточки, відварити у киплячій воді до готовності, після чого подрібнити до стану однорідного пюре. Горіхи потрібно звільнити від скорлупи, висушити за температури 100 °С та подрібнити до порошкоподібного стану. Співвідношення горіхів і яблучного пюре у пасті становить 1:1.

Експериментально встановлено, що раціональна масова частка внесення горіхово-яблучної пасти становить 38-40 % від маси згущеної молочної основи. Дане співвідношення є достатнім для отримання продукту із покращеними органолептичними, фізико-хімічними показниками.