

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

87

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

15–16 квітня 2021 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2021

17. Перспективи використання вторинної молочної сировини при виробництві десертів

Роман Швайко, Оксана Кириченко, Ульяна Кузьмик

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Безвідходні технології з максимальним використанням корисних компонентів, що входять до складу вторинної молочної сировини є актуальним для харчової промисловості.

Матеріали та методи дослідження. Об'єкт дослідження – молочна сироватка як сировина при виробництві молочних десертів.

Проаналізовано науково-дослідні роботи, статті, доповіді конференцій, тези конференцій, монографії, різні методи, технології переробки молочної сироватки.

Результати досліджень. В молочної промисловості випускається широкий асортиментний ряд молочних продуктів із різноманітними смако-ароматичними компонентами, не всі з яких є натуральними і мають певні обмеження у споживанні. Інтенсивно розвивається виробництво молочних функціональних продуктів із застосуванням харчових біологічно активних добавок. Застосування фітодобавок дасть змогу значно розширити асортимент традиційної продукції, яка буде мати властивості базового продукту [1]. Останніми роками до переліку натуральних біологічно активних добавок долучають порошки сублімаційного сушіння. Традиційні порошки являють собою концентрати плодової м'якоти і соку, які відразу засвоюються організмом, здатні виводити радіонукліди, холестерин, токсини і містять в своєму складі корисних речовин в 6 –10 разів більше, ніж консервовані фрукти чи овочі. Висока якість і біологічна повноцінність готових сублімованих продуктів пояснюється тим, що обробці може піддаватися лише свіжа сировина. До основних переваг сублімаційного сушіння, що робить його промислове застосування перспективним, належать такі: біологічні та фізико-хімічні зміни в продукті мінімальні, так як процес протікає при низьких температурах; продукти сублімаційного сушіння можуть тривалий час зберігатися у відповідній упаковці при плюсовій температурі, тобто виключається необхідність холодильного зберігання; зберігають первинні властивості, колір, смак, запах; смакові якості продуктів майже не змінюються; консервування харчових продуктів методом сублімації дозволяє зберегти їх поживну цінність [2].

Висновки. Аналіз літературних джерел свідчить, що розроблення інноваційних технологій з комплексним використанням молочної сироватки та харчовою сировиною рослинного походження є перспективним напрямком щодо розроблення ресурсозберігаючих технологій харчових продуктів.

Механізм спільної роботи молочних компонентів та плодово-ягідних наповнювачів вимагає теоретичного пояснення, що забезпечує бажаний технологічний ефект та оригінальні органолептичні характеристики продуктів.

Література

1. Білоцерківець, О., Кузьмик, У., Ющенко, Н. (2014). Використання ягід дикорослих рослин у технології молочних продуктів для дітей шкільного віку, *Програма та матеріали третьої Міжнародної науково-технічної конференції, «Технічні науки»*, С. 108.
2. Тарасенко, Т. А. та ін. (2015). Теоретичне дослідження способів сушіння овочів та фруктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гіжцького*. 17, 4, 148–158.