

РАЗРАБОТКА МАССЫ СЫРНОЙ «ГУРМАН» НА ОСНОВЕ ТЕРМОКИСЛОТНОГО БЕЛКОВОГО ПРОДУКТА

Павлистова Н.А.

**Научный руководитель – Шингарева Т.И., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В соответствие с современными представлениями о пользе молока и молочных продуктов в питании человека, основное значение среди составных частей молока приобретает молочный белок. В первую очередь это связано с проблемой существующего дефицита белка в структуре питания населения. Остро стоит вопрос сохранения здоровья людей, поскольку современный малоподвижный образ жизни не позволяет в полной мере расходовать энергию, получаемую из пищи. Так называемое, добелковое насыщение организма калориями является одной из причин появления избыточной массы тела у половины населения планеты, что в свою очередь, может служить первопричиной многих серьезных заболеваний, в том числе сердечно-сосудистых. Этим объясняется наметившаяся тенденция к снижению жира и повышению содержания белка в молочных продуктах.

В результате проводившихся ранее исследований был разработан термокислотный белковый продукт на основе восстановленного обезжиренного молока с повышенным содержанием сухого обезжиренного молочного остатка. Полученный продукт содержит достаточно высокое количество белка и удовлетворяет суточную потребность взрослого молодого человека 18-29 лет в белках на 35,61%. Однако данный белковый продукт в полной мере не соответствует формуле сбалансированного питания, так как содержит недостаточное количество жиров и углеводов. С целью сбалансирования его пищевой и энергетической ценности целесообразно сочетание разработанного белкового продукта с различными компонентами молочного и немолочного происхождения.

Целью работы явилась разработка новых видов поликомпонентных молочных продуктов на основе термокислотного белкового продукта, отвечающих требованиям сбалансированного питания и сочетающих в себе ингредиенты молочного и немолочного происхождения.

Известно, что производство многокомпонентных продуктов позволяет с помощью подбора сырья различных классов менять состав продукта и получать рецептуры наиболее полно соответствующие потребностям организма. Поэтому для улучшения вкусовых характеристик белкового продукта, а также для обогащения его витаминами, микроэлементами и другими полезными веществами исследовали его сочетаемость с различными ингредиентами молочного и немолочного происхождения (сметана, сливки, термокислотная сыворотка, майонезы, оливки, овощные и фруктовые пюре, джемы, какао, сахар, соль и другие специи). Разработаны рецептуры на массу сырную «Гурман», где в качестве ингредиентов молочного происхождения, наряду с термокислотным белковым продуктом, используется сметана. В качестве ингредиентов немолочного происхождения используется майонез и различные специи. Исследованы биохимические, физико-химические и органолептические показатели массы сырной «Гурман», установлен его гарантированный срок годности. Разработан технический регламент и проекты технической документации на производство массы сырной «Гурман», выработанной на основе термокислотного белкового продукта из восстановленного обезжиренного молока.