

РАЗРАБОТКА НЕФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Рогач А.С., Чаплинская Я.Н.

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

В последние годы в мире наблюдается тенденция к снижению потребления питьевого молока, особенно людьми в возрасте 25–45 лет. Молоко не пользуется большим спросом у молодых людей, проявляющих интерес к здоровому образу жизни. В связи с этим мировым научным сообществом в области технологии молока и молочных продуктов решается проблема создания различных напитков, альтернативных молоку. Одним из направлений решения этой проблемы является частичная замена молока биологически активными экстрактами растительного сырья. Перспективным функциональным растительным сырьем в молочной промышленности являются семена льна, которые характеризуются наличием таких пищевых функциональных ингредиентов, как белки с полноценным аминокислотным составом, эссенциальные полиненасыщенные жирные кислоты с преобладающим содержанием линолевой кислоты, пищевые волокна, витамины, минеральные вещества. Семена льна используются в медицине для профилактики сахарного диабета, лечения сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных, легочных и других заболеваний.

Цель работы – создание новых неферментированных молочно-растительных напитков с использованием экстракта семян белого льна.

В качестве молочного сырья использовали молоко пастеризованное, молоко топленое, молоко пастеризованное низколактозное. Для получения низколактозного молока применяли ферментный препарат Maxilact LGi5000 компании «DSM Food Specialties B.V.» (Нидерланды). Установлены рациональные параметры получения экстракта семян белого льна (соотношение воды и семян льна, температура и продолжительность экстракции). Подобраны дозы экстракта семян льна для обогащения различных видов молока, обеспечивающие высокие органолептические показатели напитков. Изучен химический состав, физико-химические и микробиологические показатели молочно-растительных напитков и их изменения в процессе хранения в условиях бытового холодильника при температуре 4 ± 2 °С. Установлены сроки годности разработанных молочно-растительных напитков при изготовлении, расфасовки и хранении в лабораторных условиях.