

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

Шуляк Т. Л., Липская Д.А.

**Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Современные тенденции совершенствования структуры питания населения ориентированы на разработку комбинированных обогащенных продуктов высокого качества. Особенно наблюдается повышенное внимание специалистов к сырью природного происхождения, содержащему биологически активные вещества и обладающему полифункциональными свойствами. Большой интерес представляют лекарственные растения, которые содержат сложный комплекс химических соединений, оказывающих различное и многостороннее действие на организм человека. К числу этих соединений относятся алкалоиды, гликозиды, фенольные соединения, терпеноиды, витамины, полисахариды, жирные масла, антибиотические вещества, минеральные соли и элементы.

Использование лекарственных растений позволяет достаточно легко и быстро ликвидировать дефицит эссенциальных пищевых веществ, повысить сопротивляемость организма воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды, получить механизм немедикаментозного, безопасного пути регулирования и поддержания функций отдельных органов и систем организма человека, обеспечивая тем самым повышение уровня здоровья, снижение заболеваемости и продление жизни человека.

Целью исследований явилась разработка новых молочных напитков, обогащенных биологически активными веществами лекарственных растений.

В качестве лекарственных растений в работе использовались Melissa, шалфей, зверобой, чабрец, шиповник, земляника, черника и их различные комбинации.

Подготовка лекарственных трав осуществлялась следующим образом. Обезжиренное молоко нагревали до температуры 76°C, вносили в него измельченные травы в концентрации 1,0–2,5%, выдерживали при данной температуре в течение 20 мин, охлаждали до комнатной температуры и фильтровали. Далее полученные отвары трав на обезжиренном молоке использовали для производства молочных и кисломолочных напитков. При производстве молочных напитков отвары смешивали с цельным молоком, пастеризовали и охлаждали, а при получении кисломолочных напитков – после пастеризации и охлаждения дополнительно заквашивали и сквашивали.

В ходе проведенных исследований разработаны молочные напитки с шиповником и с комбинацией чабреца и Melissa, а также кисломолочный напиток типа ацидофилина, в состав которого включены отвары шалфея, земляники и сахар. Подобраны оптимальные дозы отваров лекарственных растений, позволяющие получать молочные напитки с высокими органолептическими свойствами. Изучены физико-химические свойства и пищевая ценность разработанных напитков. Проведены исследования по изменению органолептических, физико-химических и микробиологических показателей напитков с лекарственными растениями при хранении, на основании которых обоснованы сроки их годности. Разработаны рецептуры новых молочных напитков с лекарственными травами.