

СОЗДАНИЕ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

**Шингарева Т.И., Купцова О.И., Ажанилок А.А., Авдеева С.А.
Могилёвский государственный университет продовольствия,
г. Могилёв, Республика Беларусь**

В молочной промышленности Республики Беларусь одним из актуальных направлений является полная переработка вторичного сырья, в частности молочной сыворотки, высокая ценность которой, как сырья для получения разнообразных продуктов питания, на сегодняшний день не вызывает сомнения. Принимая во внимание широкий круг возможностей переработки молочной сыворотки на пищевые цели, одним из наиболее доступных и целесообразных путей использования этого ценного сырья в нашей стране, на наш взгляд, является получение на ее основе напитков с синбиотическими свойствами, сочетающих в себе микроорганизмы–пробиотики, а также вещества, стимулирующие их рост – пребиотики. Для обогащения молочных продуктов пробиотиками в большинстве случаев используют ферментацию последних молочнокислыми микроорганизмами. В настоящее время признанным пребиотиком является лактулоза, благодаря чему широко используется во многих странах мира как профилактическое и терапевтическое средство при ряде заболеваний, особенно в случае дисбиотических проявлений. Следует отметить, что ранее на кафедре ТММП УО «МГУП» был разработан малозатратный способ обогащения лактулозой молочной сыворотки, который предусматривает проведение непосредственно в ней процесса изомеризации лактозы с использованием катализирующего реагента. При этом согласно предварительным исследованиям, получаемая сыворотка является благоприятной питательной средой для культивирования молочнокислых микроорганизмов. В этой связи целью настоящей работы явилось создание кисломолочного напитка на основе вторичного молочного сырья, включающего молочную сыворотку, обогащенную лактулозой, и обезжиренное молоко.

В работе объектами исследований явились: молочная сыворотка, полученная способом термокислотной коагуляции белков молока, обогащенная лактулозой; обезжиренное молоко; бактериальные закваски.

В ходе проведенных исследований подобрано оптимальное количественное соотношение молочной сыворотки, обогащенной лактулозой, и обезжиренного молока, которое составляет 7:3, а также исследованы технологические параметры производства нового вида ферментируемого напитка, где в качестве заквасочной микрофлоры использовали кефирную закваску, что позволило получить качественный продукт, обладающий высокой пищевой ценностью.