

**НАПИТКИ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

Гапеева Т.М., Ефименко Е.А.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Одним из направлений интенсификации производства в молочной отрасли является полное использование всех сырьевых ресурсов, особенно молочной сыворотки, являющейся побочным продуктом.

Известно, что в процессе производства в молочную сыворотку переходит около 50% сухих веществ молока, в том числе углеводы, белковые вещества, липиды, минеральные соли, ферменты, микроэлементы.

Питательная ценность и диетические свойства молочной сыворотки позволяют применять ее для приготовления различных напитков. Однако, при использовании неосветленной сыворотки белки в процессе хранения выпадают в виде хлопьевидного осадка, что приводит к расслоению продукта и ухудшению его товарного вида. Поэтому, в качестве исходного сырья была выбрана подсырная сыворотка, полученная при производстве мягкого сыра термокислотным способом коагуляции, что позволяет исключить дополнительные технологические операции по очистке ее от белков.

В качестве наполнителя использовали настой из сбора лекарственных трав зверобоя и мяты, внесение которого обогащает продукт флавоноидами, дубильными веществами, каротиноидами, витаминами, эфирными маслами и удаляет специфический запах молочной сыворотки, придает ей приятный лимонный аромат, оригинальный цвет.

Разработана рецептура комбинированного сывороточного напитка «Лесной» из подсырной сыворотки, настоя трав и свекловичного сахара.

Продукт может использоваться в качестве безалкогольного прохладительного освежающего напитка, обладающего лечебно-профилактическими свойствами.

Производство напитка позволяет расширить ассортимент молочных продуктов, рационально использовать вторичное сырье и увеличить объемы переработки молочной сыворотки на пищевые цели.