

## **ПРИМЕНЕНИЕ ПАХТЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

**Грачева В.А., Буткевич И.Н.**

**Научные руководители – Купцова О.И., к.т.н., доцент,**

**Чеканова Ю.Ю., ст. преподаватель**

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

На сегодняшний день одним из направлений геродиетики является создание сбалансированных молочных продуктов, способствующих предупреждению преждевременного старения человека, снижению риска различных заболеваний, сохранению и улучшению состояния здоровья людей пожилого и старческого возраста. При этом ассортимент рынка молочной продукции для геродиетического питания довольно ограничен и в основном представлен кисломолочными напитками, а также ферментированными продуктами с иммунокорректирующими свойствами, в том числе и безлактозными, основным сырьем для получения которых является молоко коровье.

Одним из перспективных сырьевых ресурсов при производстве молочных продуктов геродиетической направленности может явиться побочный продукт маслоделия – пахта. Особую ценность пахта представляет как источник фосфолипидов, что придает ей выраженные биологические свойства. На ряду с этим, пахта обладает также антиоксидантной активностью, обусловленной, прежде всего, лецитином, витаминами А, С, Е, В, сульфгидрильными группами. Поэтому применение пахты в качестве сырьевого ресурса наиболее целесообразно для создания продуктов геродиетического питания, что, в свою очередь, позволит существенно повысить их биологическую и питательную за счет обогащения ценными компонентами молочного жира и другими биологически активными веществами, а также придать продуктам функциональную геронтологическую направленность. Кроме того, пахта является более дешевым сырьевым ресурсом, и ее использование позволит снизить себестоимость готовой продукции, что имеет немаловажное значение для потребителей пожилого и старческого возраста.

Целью работы явилось создание топленых белковых молочных продуктов для геродиетического питания с применением сырьевого ресурса пахты и бактериальных заквасок пробиотических микроорганизмов отечественного производства.

В результате работы систематизирована и обобщена научная информация, касающаяся аспектов создания молочных продуктов для геродиетического питания в разных странах, разработано научно-практическое обоснование применения сырьевого ресурса пахты в технологии производства топленых белковых молочных продуктов геродиетического питания. Выявлено, что применение пахты в составе топленой молочной смеси позволило получить белковый продукт для питания людей пожилого и старческого возраста с высокой пищевой и биологической ценностью, оригинальным ореховым вкусом и ароматом, нежной мажущейся консистенцией, обогащенный пробиотической микрофлорой. Это позволило расширить сегмент молочной продукции для лиц старшей возрастной категории, эффективно используя при этом вторичный сырьевой ресурс пахту, а также решить вопросы по импортозамещению бактериальных заквасок пробиотических микроорганизмов отечественными аналогами.