

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАЛЬЦИЙСОДЕРЖАЩЕГО ОБОГАТИТЕЛЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

О.А. ГОНЧАРОНАК, М.А. СЕМЕНЕНКО, Е.А. ДЕМЬЯНОВИЧ,

Т.П. КУХАРЧУК

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Недостаток кальция в организме человека может привести к заболеваниям позвоночника, кариесу зубов, бессоннице, стрессу, ослаблению иммунной системы, малокровию и другим заболеваниям. В связи с этим актуальным является обогащение продуктов питания кальцием. В качестве кальцийсодержащих обогатителей на практике используют лактаты, глюконаты, фосфаты кальция и другие соединения.

Нами использовался нетрадиционный источник кальция – яичная скорлупа. Ценность яичной скорлупы заключается в том, что она на 90% состоит из карбоната кальция, легко усваиваемого организмом. Кроме того, в яичной скорлупе содержится около 27 необходимых для организма микроэлементов, в частности, кремний и молибден, которыми крайне бедна наша повседневная пища. Яичная скорлупа стимулирует кроветворную функцию костного мозга, что особенно ценно в условиях радиационного поражения.

Разработана технология молочных биопродуктов с использованием яичной скорлупы. Перед использованием яичную скорлупу подвергали санитарной обработке, тепловой обработке, измельчению и выделению фракции с размерами частиц 90 мкм. Экспериментально обоснован способ внесения скорлупного порошка куриных яиц в кефир, сметану, творог, подобраны оптимальные концентрации. Изучены состав, физико-химические и органолептические показатели готовых биопродуктов. Исследованы изменения физико-химических, микробиологических и органолептических показателей продуктов в процессе хранения.

Внесение порошка из скорлупы яиц в молочные продукты позволяет увеличить срок их хранения без дополнительных затрат, проводить профилактику всех групп населения. Биопродукты могут быть рекомендованы в лечебных целях для лиц, страдающих гастритами с повышенной кислотностью.