

Использование обезжиренного молока для получения растворимых копреципитатов и смешение их с высокожирными сливками с целью увеличения количества масла, характеризуется более низкими затратами на производство продукции и высокой экономической эффективностью.

УДК 637.146

### ОБОГАЩЕНИЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ КАЛЬЦИЕМ

Т.Л. Шуляк, И.П. Бобех

Могилевский технологический институт

Диетологами ряда стран изучается влияние кальция на организм человека. Недостаток кальция, особенно в костях, - одно из самых распространенных в наши дни нарушений обмена веществ. Расстройство кальциевого обмена часто сопровождается малокровием, подверженностью простудам, стрессам, ослаблением иммунной системы.

Из всех соединений кальция лучше всего усваиваются организмом человека лактаты - соли  $\alpha$ -оксипропионовой (молочной) кислоты. Учитывая высокое содержание кальция в яичной скорлупе, предлагается использовать ее в качестве источника получения лактата кальция, добавляя в молочные продукты с высоким содержанием молочной кислоты. Уникальность яичной скорлупы состоит в том, что, кроме кальция, она содержит около 27 необходимых для организма микроэлементов и обладает радиопротекторными свойствами, блокируя поглощение стронция - 90.

В качестве объекта исследования был выбран кисломолочный продукт кефир с титруемой кислотностью 85-120°Т, что соответствует 0,8-1,1 % молочной кислоты. Перед использованием скорлупу куриных яиц подвергали санитарной обработке, тепловой обработке, измельчению и выделению фракции с размерами частиц 50 - 60 мкм.

Обоснован способ внесения порошка яичной скорлупы в кефир и подобраны оптимальные концентрации. Изучены органолептические и физико-химические показатели готового биопродукта. Исследованы изменения органолептических и физико-химических показателей продукта в процессе хранения. Внесение яичной скорлупы позволяет увеличить срок хранения кефира без дополнительных затрат, так как увеличивается запас качества по кислотности.

Для расширения ассортимента молочной продукции и проведения профилактики населения рекомендуется вносить яичную скорлупу в различные кисломолочные продукты, сыры, творожные изделия.