

АКТУАЛЬНОСТИ СОЗДАНИЯ НОВЫХ ВИДОВ БЕЗЛАКТОЗНЫХ ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Елисеенко Е.В.

**Научный руководитель – Павлистова Н.А., к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет
пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Создание безлактозных творожных сырков для здорового питания связана со следующими основными концепциями, представленными ниже :

Высокая распространённость лактазной недостаточности: рост числа людей с непереносимостью лактозы делает востребованной доступность молочных продуктов без лактозы. Более 60 % населения Республики Беларусь испытывают трудности при употреблении молочной продукции вследствие сниженной способности расщеплять лактозу, что требует разработки специализированных решений.

Создание безлактозных творожных сырков позволит сохранить пищевые преимущества в продукте, такие как белок, кальций, витамины группы В и другие макро- и микронутриенты, обеспечивая доступ к полноценным белковым перекусам и компонентам сбалансированного питания.

Безлактозные творожные сырки могут быть обогащены пробиотическими и пребиотическими компонентами, что способствует восстановлению и поддержанию здоровой микрофлоры кишечника. Это особенно важно для людей после курсов антибиотиков или с хроническими расстройствами желудочно-кишечного тракта.

Важна сохранность органолептических качеств (вкус, аромат, кремовая текстура) – ключевые факторы принятия продукта потребителем. Технологические решения должны обеспечивать минимальные изменения вкуса и текстуры при удалении или гидролизе лактозы. А также важно сохранение сладости продукта и снижение его калорийности, за счет замены свекловичного сахара на сахарозаменители.

Расширение ассортимента привлекает новых потребителей и повышает лояльность существующих. Развитие рынка безлактозных молочных продуктов влечет развитие рынка сырья для их производства, и молочные ферменты из микробных источников могут стать важной частью инновационных безлактозных производств.

Молочная промышленность известна во всем мире своим высоким уровнем технологического развития, что можно отметить по большому разнообразию производных продуктов на рынке, ориентированных на определенные группы потребителей. И очевидно, что рынок безлактозных молочных продуктов с каждым годом набирает потенциал и повышает коммерческую привлекательность для бизнеса [1].

Список использованных источников

1 Безлактозные молочные продукты: перспективы производства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://doi.org/10.47370/2072-0920-2022-18-3-94-105>. – Дата доступа: 19.02.2026.