

СОЗДАНИЕ БЫСТРОРАСТВОРИМЫХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ НА ОСНОВЕ ПАХТЫ И МАСЛА КАКАО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСОКОБЕЛКОВЫХ НАПИТКОВ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Кобель А.В., Язубец Р.В., Цап А.А.

**Научные руководители - Купцова О.И., к.т.н., доцент, Иванцова А.А., ассистент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Популяризация здорового образа жизни в Республике Беларусь формирует устойчивый спрос населения на обогащенные молочные продукты, ориентированные на сбалансированный рацион и лечебно-профилактическое питание.

Анализ рынка показывает, что сегмент молочных продуктов функциональной направленности недостаточно развит. Одним из перспективных направлений в этой области является создание сухих смесей на основе комбинации сухой пахты, натурального масла какао и пребиотиков для получения высокобелковых молочных напитков повышенной биологической ценности. Пахта сухая, объемы производства которой в Беларуси растут, выступает источником полноценного молочного белка, фосфолипидов и минеральных веществ [1]. Масло какао характеризуется комплексным положительным воздействием на организм человека: проявляет гипохолестеринемическое, кардиопротекторное, иммуномодулирующее действие и способствует замедлению процессов старения. Включение пребиотиков способствует росту полезной микрофлоры кишечника и улучшает липидный обмен [2]. Для придания вкуса и аромата целесообразно использование сублимированных плодово-ягодных порошков, которые не только формируют органолептические характеристики, но и придают напитку антиоксидантные свойства.

В этой связи разработка быстрорастворимых композитных смесей на основе сухой пахты, масла какао и пребиотиков, обеспечивающих получение высокобелковых напитков повышенной биологической ценности, является актуальной научно-практической задачей, что и стало целью данной работы.

Объектами исследования явились быстрорастворимые композитные сухие смеси на основе пахты и масла какао различного компонентного состава.

В результате выполненных исследований научно обоснованы и разработаны композиции быстрорастворимых смесей на основе сухой пахты и масла какао для получения высокобелковых молочных напитков. Разработанные композиции характеризуются сбалансированным соотношением белкового, липидного и углеводного комплексов, а также обладают высокими органолептическими показателями, что подтверждает целесообразность их комплексного применения в технологии высокобелковых сухих смесей для получения напитков и позволяет рекомендовать их для использования в сбалансированном питании.

Список использованных источников

1. Вандергем, К. Мембрана жировых глобул молока и пахта: от состава до переработки. // *Biotech., Agronomy, Society and Envir.* – 2010. – Т. 14, № 4. – С. 485-500.
2. Касаткина, Е.В., Голубева, Л.В. Исследование физико-химических свойств какао-масла и его заменителей // *Кондитерское производство.* – 2018. – № 5. – С. 12-15.