

## ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ДОБАВКИ СЫВОРОТОЧНОГО БЕЛКА НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПОЛУФАБРИКАТА И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Работа выполнена в рамках НИР № 620144 «Разработка функциональных продуктов питания для здорового старения»

**А.С. Андреева** магистрант факультета пищевых биотехнологий и инженерии, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО». Санкт-Петербург.

**П.А. Плотникова** магистрант факультета пищевых биотехнологий и инженерии, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО». Санкт-Петербург.

**Павлова А.С.** Общество с ограниченной ответственностью «ЮНИФУД», Санкт-Петербург.

**Научный руководитель** – доктор технических наук, доцент факультета биотехнологий **Федоров А.В.** Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО». Санкт-Петербург.

Аннотация:

В работе затрагивается тема здорового лечебно-профилактического питания, проблема дефицита белка в рационе человека, ее решение путем включения, в рацион продуктов обогащенных сывороточными молочными протеинами и их влияние на реологические свойства полуфабриката и готовой продукции.

Анализ тенденций развития хлебобулочной и кондитерской промышленности, а также продуктов здорового, сбалансированного питания свидетельствует о повышении интереса к производству кондитерских изделий с повышенным содержанием белка, без сахара и транс жиров. Научные разработки направлены на получение качественной продукции, сохранение органолептических характеристик, улучшение функциональных свойств сырья и готовых изделий, повышение пищевой ценности, увеличение сроков годности изделий. Реализация данных направлений и соответственно расширение ассортимента происходит благодаря использованию нетрадиционных источников сырья в качестве функционально-технологических добавок и рецептурных компонентов. Основное внимание уделяется комплексному использованию пищевого сырья при разработке многокомпонентных продуктов целевого назначения с высоким содержанием витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и других, необходимых для организма человека биологически активных соединений.

В отечественной концепции здорового питания важное место занимает использование растительных и животных белков в производстве пищевых изделий. В целом продукты с добавлением белков относят к здоровой пище с улучшенным балансом питательных веществ по сравнению с традиционными продуктами. В связи с этим интерес производителей и потребителей постоянно растет, увеличивается выпуск продуктов. Введение белков позволяет сделать питание человека более рациональным и здоровым.

В изделия при замесе вносили белковые концентраты и изоляты в процентном соотношении 3%, 6%, 9%, 12%. Оценка качества полуфабрикатов и готовых изделий показали

значительное влияние вносимого белкового вещества на реологические свойства, вкус, запах и хранение готово продукции.

Андреева А.С. (автор)

\_\_\_\_\_

Плотникова П.А. (соавтор)

\_\_\_\_\_

Павлова А.С. (консультант)

\_\_\_\_\_

Федоров А.В. (научный руководитель)

\_\_\_\_\_