

**РАЗРАБОТКА СОСТАВА И ТЕХНОЛОГИИ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО
ВЫСОКОБЕЛКОВОГО НАПИТКА С ПРИМЕНЕНИЕМ ЖМЫХА КЕДРОВОГО
ОРЕХА**

М.Д. Чурбанова
Университет ИТМО

Научный руководитель – к.т.н., доцент Т.Н. Евстигнеева
Университет ИТМО

Питание – один из наиболее важных факторов, определяющих здоровье человека. Правильный пищевой режим с использованием продуктов, максимально сбалансированных по основным нутриентам в соответствии с физиологическими потребностями человека – залог нормального его роста и развития, активного долголетия и снижения риска возникновения различных заболеваний.

Кисломолочные продукты обязательно должны входить в повседневный рацион человека. Положительное действие, которое оказывают продукты жизнедеятельности микроорганизмов закваски на организм человека, трудно переоценить. Все шире становится ассортимент продуктов этой группы за счет вовлечения в их состав нового, ранее не применявшегося сырья, которое в своем составе содержит разнообразные полезные для организма человека вещества.

В настоящее время наиболее остро стоит вопрос дефицита белка, потребность в котором удовлетворяется лишь на 75 %. Одним из путей решения данной проблемы является расширение ассортимента продуктов за счет использования в их составе разнообразного растительного сырья, богатого протеинами. В качестве источников белков растительного происхождения могут использоваться разные продукты, такие как, крупы, бобовые, грибы, орехи и т.д.

В настоящее время интерес многих исследователей направлен на жмых кедрового ореха, который является побочным продуктом переработки кедрового ореха. Он может быть использован в питании как дополнительный полноценный источник незаменимых аминокислот, легкоусвояемых углеводов, макро- и микроэлементов, витаминов.

По химическому составу кедровый жмых классифицируется как белково-углеводное сырье с высоким содержанием витаминов и минеральных веществ, что подтверждает его ценность и определяет дальнейшее использование.

Возможности использования кедрового жмыха достаточно разнообразны: в составе реабилитационной терапии после тяжелых заболеваний; спортсменами при наборе мышечной массы и высоких нагрузках; для восстановления физических сил в результате переутомления, истощения или голодания; в лечении сердечно-сосудистой, пищеварительной и других систем организма; для поднятия иммунитета и улучшения обмена веществ.

Цель работы – разработка рецептуры и технологии высокобелкового кисломолочного напитка с добавлением жмыха кедрового ореха.

При выполнении эксперимента применяли общепринятые, стандартные методы исследования физико-химических, органолептических свойств сырья и продукта.

В результате проведения исследований проведён подбор компонентов; изучено влияние компонентов рецептуры на органолептические и физико-химические показатели готового продукта; отработаны параметры технологического процесса производства продукта.