

УДК 637.146

ОБОГАЩЕНИЕ ДЕСЕРТА НА ОСНОВЕ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ ПРОБИОТИЧЕСКИМ ШТАММОМ

Сергуненкова О.Б. (Университет ИТМО)

Научный руководитель – доцент, кандидат технических наук, Еремеева Н.Б.
(Университет ИТМО)

Введение

В настоящее время на всех развитых молокоперерабатывающих производствах существует проблема рационального использования сыворотки. Ее решение является приоритетным направлением пищевой промышленности, к тому же оно позволит расширить ассортимент молочной продукции, используя малоотходное производство. Молочная сыворотка обладает высокой биологической ценностью. Ее состав разнообразен, к биологически активным веществам вторичного молочного сырья можно отнести минеральные вещества, витамины, органические кислоты, аминокислоты, углеводы, ферменты. Ферментация молочной сыворотки позволит повысить ее пищевую ценность, улучшить органолептические и реологические свойства за счет использования пробиотических штаммов. Таким образом, целью работы является разработка технологии молочного пудинга на основе вторичного молочного сырья, обогащенного пробиотическим штаммом [1].

Основная часть

Ферментация молочной сыворотки производится с использованием пробиотического штамма молочнокислых бактерий. Данные микроорганизмы способны выделять в окружающую среду экзополисахариды (ЭПС), которые могут быть использованы как в качестве натуральных биоагустителей, улучшающих реологические характеристики кисломолочных продуктов, так и выступать в роли факторов адгезии полезных микроорганизмов на стенках кишечника [2].

Следующим этапом исследования является разработка рецептуры, а именно выбор стабилизатора и дозировка основного и дополнительного сырья. Количество внесенных пробиотических микроорганизмов должно соответствовать рекомендуемой суточной дозе пробиотиков в питании человека.

У готового продукта оцениваются органолептические, физико-химические и структурно-механические свойства, сравнивая с эталонным образцом неферментированного молочного пудинга. Приоритетным вопросом при производстве десерта является стабильность коллоидной системы в процессе хранения.

Выводы

Результатом данной работы является технология молочного пудинга с использованием вторичного молочного сырья и пробиотического штамма, позволяющая расширить ассортимент молочной продукции. Полученные результаты сравнения с эталоном позволяют определить влияние использования закваски молочнокислых бактерий на структурно-механические свойства молочного пудинга.

Список использованных источников:

1. Храмцов А. Г., Нестеренко П. Г. Технология продуктов из молочной сыворотки: Учеб. пособие. – 2004. – С. 587.
2. Маркелова В. В. Разработка технологий пробиотических продуктов из молочной сыворотки, ферментированной экзополисахаридпродуцирующими штаммами *L. Acidophilus* : автореф. канд. техн. наук. СПб. – 2013. – С. 16.

Сергуненкова О.Б. (автор)

Подпись

Еремеева Н.Б. (научный руководитель)

Подпись