

УДК 637.146 /663.05

## **Использование растительных компонентов при изготовлении творожных продуктов**

**А. Ким**

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург)

**Научный руководитель – к.т.н., преподаватель, М.С. Белозерова**

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург)

На данный момент важнейшей стратегической задачей пищевой промышленности является создание высококачественных, биологически полноценных и безопасных продуктов питания для всех слоев населения.

Существенное место среди молочных и моллокосодержащих продуктов занимают творожные продукты. Творожные продукты имеют разнообразный ассортимент, например, сырки, пасты, кремы и т.д. Такое обилие различных продуктов можно объяснить тем, что они пользуются популярностью среди населения и пользой, так как творожные продукты принимаются на регулярной основе. Известно, что белок творога намного лучше и легче переваривается организмом человека, по сравнению с мясным или рыбным белком. Творожные продукты содержат в себе минеральные вещества, которые оказывают положительное влияние на костеобразование и строение тканей. В состав творожного продукта могут входить кроме творога и молочных компонентов, ингредиенты немолочного происхождения, например, растительные компоненты. На сегодняшний день изучено и представлено большое количество технологий по обогащению и увеличению пищевой ценности творожных продуктов.

Целью работы является разработка творожных продуктов с использованием растительных компонентов.

При добавлении растительных компонентов в творожные продукты, они приобретают состав максимально приближенному к «идеальному белку».