

ДЕСЕРТЫ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ – НОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ

В. А. Михнева, технолог, Д. Н. Володин, к. т. н., директор, М. В. Головкина, менеджер по продажам, ООО «МЕГА ПрофиЛайн»

Россияне традиционно потребляют большое количество молочных продуктов, и расширение спектра вкусовых пристрастий дает рынку огромный потенциал для развития. На сегодняшний день молочные десерты являются одним из наиболее популярных продуктов на отечественном рынке. Маркетинговые исследования показывают, что около 80 % людей, вне зависимости от пола и возраста, потребляет молочные десерты. В отличие от других продуктов (фрукты, соки) данная категория товаров не подвержена сезонным колебаниям спроса, что является положительным экономическим фактором.

Структура питания населения России характеризуется низким уровнем потребления биологически полноценных продуктов. В этих условиях целесообразно уделить особое внимание производству продуктов, обогащающих рацион биологически активными веществами, бифидогенными добавками, растительными волокнами и пр., благоприятно влияющими на общее состояние и обмен веществ организма.

Высокая пищевая и биологическая ценность молочной сыворотки общеизвестна и обусловлена наличием ценных углеводов, минеральных веществ, ферментов, витаминов, органических кислот, легко усвояемых сывороточных белков, являющихся дополнительным источником аргинина, гистидина, триптофана, лейцина. Этот вид сырья характеризуется низкой стоимостью для производства пищевых продуктов. При этом на предприятиях не всегда организовано ее полное и рациональное использование.

Одним из ведущих направлений развития отечественной отраслевой науки является разработка принципиально новых, оригинальных про-



цессов и технологий рациональной переработки молочного сырья на основе глубокого фракционирования его компонентов. Приоритетным направлением для решения обозначенных проблем является внедрение мембранных технологий, предусматривающих эффективную переработку кислой творожной сыворотки в целях последующего использования полученных полуфабрикатов в технологии новых пищевых продуктов.

Рассмотрим перспективное направление производства десертных продуктов функционального назначения на основе деминерализованной творожной сыворотки.

Следует отметить, что большинство ассортимента молочных десертов, представленных в настоящее время, относится к кисломолочным (ферментированным) продуктам и лишь незначительная часть к неферментированным. В то же время в практике диетологии существуют заболевания, при которых кисломолочные продукты не рекомендуются к употреблению, поэтому актуальным является именно расширение ассортимента неферментированных структурированных молочных десертов функционального назначения.

Одним из наиболее важных показателей качества молочных десертов является их консистенция. Молочная сыворотка относится к компонентам

смеси способствующим пенообразованию и повышению взбитости продукта. Как показали исследования и промышленные выработки, добавление деминерализованной молочной сыворотки в мороженое и десерты обеспечивает повышение взбитости продукта на 15–20 %, а также способствует более легкому ее усвоению.

Концентрированная деминерализованная молочная сыворотка может использоваться в технологии творожных изделий в целях придания им функциональных свойств. Введение сыворотки в рецептуры творожных кремов, паст и прочих десертов позволяет получить продукт с нежной, мягкой однородной консистенцией, легко поддающийся взбиванию.

Разработанные специалистами ООО «МЕГА ПрофиЛайн» технологии структурированных молочных десертов по типу пудингов, муссов, кремов и желе на основе молочной сыворотки и ее компонентов, с использованием стабилизационных систем и фруктово-ягодных наполнителей позволяют получить линейку продуктов с привлекательными для потребителя органолептическими свойствами, высокой пищевой и биологической ценностью, функциональными компонентами, а также существенно расширить ассортимент десертных продуктов предприятия. 💧

ЭЛЕКТРОДИАЛИЗНЫЕ УСТАНОВКИ МЕГА



ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

mega
ProfiLine

ООО «МЕГА ПрофиЛайн»
Россия, 355000, г. Ставрополь
ул. Маршала Жукова, 9

тел./факс +7 (8652) 31 66 44
e-mail: info@mpline.ru
www.mpline.ru