

«Сейфуллин окулары – 12: Ғылым жолындағы жастар-болашақтың инновациялық әлеуеті» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения-12: Молодежь в науке - инновационный потенциал будущего" . – 2016. – Т.1, ч.2 – С.37-38

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ НАЦИОНАЛЬНОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА

*Сатыбалдиева А., Бекбосынова Г.*

Проблема полноценного питания человека является одной из важнейших социальных проблем. В организации правильного питания важная роль отводится функциональным и лечебно – профилактическим молочным продуктам.

Ассортимент кисломолочных напитков с учетом различных видов молочного сырья, заквасочных культур, жирности, наполнителей, видов упаковки составляет более тысячи наименований. В последнее время актуальной для большинства предприятий является производство различных национальных напитков таких как – коже, тан, айран, кефир, йогурт [1,2].

Исследования новых кисломолочных напитков позволит расширить существующий ассортимент и предложить потребителям молочные продукты с функциональными пробиотическими свойствами.

В Казахстане большим успехом пользуется национальный напиток коже, производимый в домашних условиях и на предприятии общественного питания.

Новизной данной работы является разработка улучшение технологии и новая формулировка национального напитка.

С этой целью проведен патентный поиск и аналитический обзор. В работе изучены органолептический, физико– химический и биохимический показатели продукта. В результате использование которых удовлетворит все требования, предъявляемые к национальному напитку в отношении вкуса, аромата, консистенции и полезных свойств [3,4].

Предварительные исследования позволяют предположить, что коже –как напиток смешанного брожения обладает многими полезными свойствами: иммуностимулирующими, помогает победить хроническую усталость, оказывает пробиотическое действие, т.е. благоприятно влияет на кишечную микрофлору желудочно-кишечного тракта. Он быстро нормализует водно-солевой баланс в организме, обладает тонизирующим действием, подавляет гнилостную микрофлору кишечника, повышает приток кислорода в легкие, улучшает работу дыхательных центров, обогащает организм витаминами группы В и РР [5].

### Список использованной литературы

1. Молочно растительные экстракты из аманата и пищевая добавка из эхинации. Храмцов А.Г., Брыкалов А.В., Головкина Е.М., Герасимова Т.В. // Молочная промышленность, 2008, №12
2. Determination of a molecular fouling model for the micro- and ultrafiltration of whey: A recombination study from single whey proteins to complex mixtures. TimSteinhauer; ElenaLeeb; DanielBirle. // InternationalDairyJournal, 2016, 50-56
3. Функциональные кормовые добавки на основе сыворотки. Панова Н.М., ХрамцовА.Г., Меркулова О.В. //Молочная промышленность,2012, №7
4. Продукты функционального назначения на основе молочной сыворотки. Козлов С.Г. //Молочная промышленность, 2003, №6

5. Eimear Gallagher · Sheila Kenny · Elke K. Arendt // Impact of dairy protein powders on biscuit quality // Eur Food Res Technol (2005) 221:237–243  
DOI 10.1007/s00217-005-1140-5.

*Научный руководитель: Нуртаева А.Б. к.т.н., ст. преподаватель*