

«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.52-53

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО НАПРАВЛЕНИЯ

Букеева А.

Многочисленные результаты исследований, подтверждают, что одной из основных причин многих заболеваний является несбалансированное питание и неблагоприятная экологическая ситуация. Именно поэтому разработка диетических молочных продуктов путем обогащение их биологически активными компонентами является одним из наиболее надежных способов минимизации дефицита микронутриентов в питании населения [1].

Основной технологией функциональных пищевых продуктов является модификация традиционных продуктов, обеспечивающая повышение содержания в них полезных ингредиентов до уровня, соотносимого с физиологическими нормами потребления (10-50% от суточной потребности по данным института питания РАМН) [2].

Согласно литературным данным исследования технологий кисломолочных продуктов с добавлением биологически активных компонентов является наиболее перспективным направлением. Учитывая экологическое состояние в регионах Северного Казахстана проведение научных исследований на основе использования экстракта зеленого чая и льняных семян является актуальной проблемой и заслуживает приведения более глубоких исследований.

Целью работы является разработать кисломолочный продукт лечебно-профилактического назначения с применением биологически активных добавок на основе растительного сырья (в виде семян льна и зеленого чая) для повышения пищевой и биологической ценности продукта.

Для достижения этой цели в первую очередь был выбран объект исследования и определен его химический состав, который оставляет жирность 3,2 %, плотность 1,028 г/см³ и кислотность 18⁰Т.

Для получения наиболее качественного продукта для сравнения было взято три разные производственные закваски – закваска сухая для кефира, закваска сухая для сметаны и закваска жидкая для сметаны. Молоко заквасили при температуре 20-25⁰С добавлением 5% закваски и оставили для сквашивания и образования сгустка на 24 ч. После сквашивания провели анализ на кислотность полученных продуктов:

- Закваски сухая для кефира – 92⁰Т;
- Закваска сухая для сметаны – 87⁰Т;
- Закваска жидкая для сметаны – 57⁰Т.

Таблица 1 – Органолептические показатели полученной закваски

Наименование показателя	Характеристика закваски		
	Сухая для кефира	Сухая для сметаны	Жидкая для сметаны
Внешний вид и консистенция	Однородная, густая консистенция	Неоднородная жидкая консистенция с образованием сгустка на дне	Однородная, жидкая консистенция
Вкус и запах	Выраженный кисловатый вкус	Не свойственный запах	Не войственный

	со свойственным запахом		запах
Цвет	Молочно белый		

По полученным данным о кислотности закваски и согласно таблице 1 для дальнейшей работы была выбрана закваска сухая для кефира.

Список литературы

1. З.С.Зобкова, Д.В.Зенина, Т.П.Фурсова, А.Д.Гаврилина, И.Р.Шелагинова. « Разработка технологий молочных продуктов здорового питания: современные методологии » // Молочная промышленность.- 2015. №8.
2. Wangang Z., Shan X., Himali S., Eun J. , Dong U. // Improving functional value of meat products, Department of Animal Science, Iowa State University, Ames,-2010- С.21