

«Сейфуллин оқулары – 16: Жаңа формациядағы жастар ғылыми-Қазақстанның болашағы» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары =Материалы Международной научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 16: Молодежная наука, новой формации - будущее Казахстана. - 2020. - Т.1, Ч.1 - С.321-322

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ ПАХТЫ И СЫВОРОТКИ

Калдарова А.С., Байтуkenова С.Б.

Кисломолочными продуктами являются продукты изготовленные из цельного молока или его производных, таких как: сливки, обезжиренное молоко, сыворотка, пахта. Данная категория молочных продуктов изготавливается путем брожения сыворотки, т.е. введением в сырьё закваски культур молочнокислых бактерий или дрожжей.

Полезные свойства кисломолочных продуктов не уступают другими молочными продуктами. Полученный кисломолочный напиток является полноценным источником белка и кальция, после сквашивания в продуктах остаются витамины группы А, В, Е, D, соли магния, фосфора, кальция. Они способствует полноценной работе нервной и костной, сердечно-сосудистой систем. Кальций в кисломолочных продуктах содержится в оптимальном балансе с фосфором. Благодаря оптимальному балансу кальция и фосфора данный тип продуктов усваивается намного лучше в сравнении с молоком. Если молоко усваивается организмом человека всего на 32%, то кисломолочные продукты в свою очередь на 90% [1].

Пахта – это ферментированный молочный напиток. Традиционно это жидкость, оставшаяся после сбивания сливочного масла из культивированных сливок. Она характеризуется высоким содержанием фосфолипидов, которые обеспечивают энергетический и конструктивный обмен, поэтому рекомендуется для широкого внедрения в практику питания всех слоев населения, особенно пожилых, а также людей, занятых умственным трудом. Пахта, как и молоко, содержит значительное количество лактозы, что в условиях возрастающей лактазной недостаточности сужает рамки использования этого ценного молочного продукта.

Сыворотка – это жидкость, остающаяся после того, как молоко было свернуто и процежено. Это побочный продукт производства сыра или казеина и имеет несколько коммерческих применений. Сладкая сыворотка – это побочный продукт, получаемый при производстве сычужных видов твердого сыра, таких как чеддер или швейцарский сыр [2].

В исследовательской работе разработана технология кисломолочного напитка на основе пахты и сыворотки. Реализация научной концепции сбалансированного питания в современных условиях жизни и деятельности человека является важной задачей. В условиях гипокинетического состояния человека возникают определенные сдвиги и нарушения в обмене веществ в

сторону жиροобразования и накопления холестерина. Поэтому большую ценность представляют те продукты, которые имеют низкую энергетическую ценность, но содержат комплекс биологически активных веществ. Разработанный продукт способствует этими свойствами.

Список литературы

1. Serikova A., Temerbayeva M., Rebezov M., Smolnikova F. Development of technology of fermented milk drink with immune stimulating properties // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences, ISSN: 0975-8585 July – August 2018 RJPBCS 9(4) Page No. 495-500

2. Храпцов А.Г., Василин С.В. / Промышленная переработка вторичного молочного сыра – Москва: ДеЛи принт, 2003. – 100с.