

ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ МАССОВОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Комбинированные продукты на основе компонентов молока в сочетании с ингредиентами растительного происхождения обладают повышенной пищевой ценностью, что отличает их от традиционных молочных продуктов. Основное преимущество поликомпонентных продуктов заключается в потенциальной возможности обогащения их состава полезными и дефицитными в рационе нутриентами рецептурных компонентов: пищевыми волокнами, эссенциальными жирными кислотами, антиоксидантами, жиро- и водорастворимыми витаминами, микро- и макроэлементами.

Ключевым моментом в проектировании таких сложносоставных продуктов является использование методов математического моделирования для оптимизации рецептур по одному или нескольким факторам.

Мягкий сыр «Витаминный». Массовая доля жира в сухом веществе не менее 45%; влаги не более 60%; поваренной соли не более 2%. Вырабатывается в форме низкого цилиндра со слегка выпуклыми боковыми поверхностями. Вкус и запах – чистые, пряные, слегка кисловатые. Консистенция – в меру плотная, нежная с рисунком. Добавление к сырной массе ягод клюквы формирует привлекательный внешний вид продукта и обогащает его витаминно-минеральным комплексом.

Сырный продукт с растительным наполнителем «На здоровье!». Пастообразная сладкая масса с массовой долей жира в сухом веществе не менее 45% и влаги не более 55%. Содержит тыквенное пюре в количестве 25 – 30%. Вкус и запах – чистые, молочные, с выраженным вкусом и ароматом наполнителя. Консистенция – нежная, мажущаяся. Добавление тыквенного пюре к сырной массе придает продукту свежий аромат, нежный вкус, привлекательный внешний вид и сообщает ему функциональную направленность.

Виды растительного сырья
местного происхождения



Кафедра «Технологии и оборудование пищевых и химических производств»

Контактное лицо: д.т.н., Дворецкий Дмитрий Станиславович

Телефон: (4752) 63-94-42

E-mail: topt@topt.tstu.ru