

# РЕАЛІЗАЦІЇ РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧИХ МЕТОДІВ МОДИФІКАЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНО- ТЕХНОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЦІЛЬОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ



Національний  
університет харчових  
технологій

**БАНДУРА УЛЬЯНА ГЕННАДІЇВНА**  
КАНДИДАТ ТЕХНІЧНИХ НАУК, ДОЦЕНТ

## ЩО НАДИХНУЛО?

Інтенсивний розвиток безвідходних технологій з максимальним використанням корисних компонентів, що входять до складу вторинної сировини. А також тенденції до запровадження ресурсозберігаючих технологій і виготовлення якісної та безпечної продукції з високими споживчими властивостями.

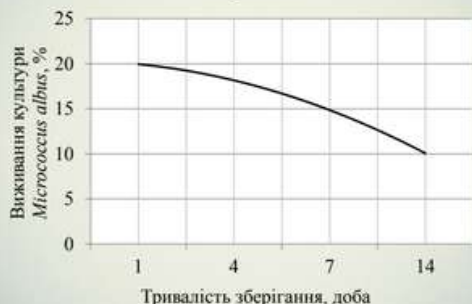
## ЧОМУ ЦЕ ПОТРІБНО

Запропоноване рішення дозволить вирішити проблему повного і раціонального використання молочної сироватки з вигодою для підприємств, користю для споживачів і захистом навколишнього середовища (покращенням екологічної ситуації, екологізації виробництва) та сприятиме соціально-економічному розвитку країни в цілому.

## ПРО ЩО ЙДЕТЬСЯ

Розвиток методів повного циклу переробки молочної сироватки шляхом виділення, концентрування, модифікації її властивостей та розроблення інноваційних технологій її використання для харчових продуктів, в тому числі цільового призначення.

Стабілізація показників якості харчових продуктів під час зберігання



## ЧИМ ЦЕ КРАЩЕ

Запропонована комбінація білків рослинного та тваринного походження з сумішшю гідроколоїдів дозволить при мінімальних затратах того чи іншого компонента забезпечити високу якість готової продукції, а також спростити технологічний процес, забезпечивши необхідність дозування лише однієї суміші, а не кожного компонента окремо. Шляхом моделювання встановлено та експериментально підтверджено енергоефективність та раціональні режими обробки імпульсними електричними полями молочної сироватки. Доведено можливість підвищення ефективності процесу ферментолізу лактози в концентратах демінералізованої сироватки до 80–85% шляхом поєднання специфічної дії ферментного препарату GODO-YNL2 та закваски на основі *L. Acidophilus*. Науково обґрунтовано склад купажу на основі натуральних рослинних олій, що забезпечують отримання молоковомісних продуктів з оптимізованим жирнокислотним складом; встановлена можливість використання молочної сироватки для отримання емульсій на основі рослинних олій.

## ДЕ ЦЕ МОЖНА ВИКОРИСТАТИ

”

Отримані результати комплексного використання способів переробки молочної сироватки нададуть змогу направлено регулювати склад і властивості отриманих м'ясних, м'ясомісних, молочних і молоковомісних, хлібобулочних і кулінарних виробів та продуктів швидкого приготування.

## НА ДАНИЙ ЧАС

Перевірено прототип в робочому середовищі користувача, технологію перевірено у відповідному робочому середовищі (на виробництві)

## НАСТУПНІ КРОКИ

Розробити технологічні рекомендації щодо термінів зберігання модифікованої молочної сироватки і продуктів з її використанням