

УДК 637.1

## ТВОРОГ, КАК ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ

*Давыдова Ю.Д., студентка 4 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств  
Научный руководитель – Лифанова С.П., доктор  
сельскохозяйственных наук, профессор  
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

**Ключевые слова:** *творог, функциональные свойства, здоровое питание, пищевая промышленность*

*В статье рассмотрено значение творожных продуктов в питании человека, принципы создания пищевых продуктов функционального назначения, рассмотрены функциональные ингредиенты, используемые для обогащения продуктов питания, а также их влияние на организм человека.*

Сохранение и укрепление здоровья населения является важнейшей задачей любого государства. Здоровье, правильное развитие и трудоспособность каждого человека и нации в целом, в значительной мере определяется типичным рационом питания. Одним из способов ликвидации дефицитных состояний и повышения резистентности организма к неблагоприятным факторам окружающей среды является систематическое употребление функциональных продуктов питания, обогащенных комплексом биологически активных добавок с широким спектром терапевтического действия[1,2]. Функциональные пищевые продукты – это любой модифицированный пищевой продукт или пищевой ингредиент, который может оказывать благотворное влияние на здоровье человека, помимо влияния традиционных питательных веществ, которые он содержит[3]. Основными характеристиками функционального продукта являются: натуральность; обеспечение суточной потребности человека в биологически ценных веществах (витамины, пищевые волокна, минералы и т.д., а также мультифункциональность (вкус + качество + польза)[4]. Известно, что молочные продукты обладают повышенной питательной ценностью и профилактическими свойствами по нормализации деятель-

ности желудочно-кишечного тракта за счет наличия в составе витаминов, микроэлементов, биологически активных добавок, мезофильных молочнокислых организмов, заквасок на чистых культурах пропионово-кислых бактерий, бифидо-, лакто- и ацидофильных бактерий[4].

В связи с этим разрабатываются молочные продукты с использованием функциональных ингредиентов, предназначенные для питания различных категорий населения, это - низкокалорийные продукты, обогащенные подсластителями; продукты безлактозные; продукты с лактулозой; обогащенные природными антиоксидантами; продукты, обогащенные поливитаминами премиксами; йодказеином и кальцием. Отмечено, что, наиболее подходящей основой для белковых продуктов с функциональными свойствами являются молочные продукты, в частности творог и творожные изделия, которые занимают значительное место среди молочных и молочкосодержащих продуктов. Творог представляет собой традиционный белковый кисломолочный продукт, обладающий высокими пищевыми и лечебно диетическими свойствами. В целях оптимизации технологических параметров творога как функционального продукты отмечена и эффективность использования в рационах коров кормовых добавок. Поэтому современные тенденции совершенствования ассортимента творога ориентированы на создание сбалансированной по пищевой и биологической ценности продукции функциональной направленности с увеличенными сроками годности. Особенностью технологического процесса производства творожного продукта является подготовка и внесение в готовый творог наполнителя, что позволяет максимально сохранить витаминный состав последнего и обогатить продукт растительными жирами. Наиболее привлекательными пищевыми растительными наполнителями для творога являются фруктовые и ягодные добавки, которые популярны благодаря своему натуральному, природному вкусу, приданию продукту красивого цвета и чудесного аромата. Российский рынок функциональных продуктов питания развит довольно слабо, а рынок ингредиентов для обогащения продуктов – еще меньше. Разработка новых творожных продуктов с функциональными ингредиентами является перспективным и актуальным направлением в молочной промышленности.

#### *Библиографический список*

1. Лифанова, С.П. Продуктивность и технологические свойства молока коров при включении в рацион препарата «Липовитам бета» /С.П.

- Лифанова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.- 2013. - №3(23). – С. 95-100.
2. Лифанова, С.П. Качество масла и творога из молока коров, получавших с рационом биосорбет // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы V международной научно-практической конференции.- Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013. - Том1.- С.198-201.
  3. Альхамова, Г.К. Перспективы развития рынка творожных продуктов с функциональными свойствами // Современные проблемы науки и образования.- 2011.- № 5.- С.60.
  4. Лифанова, С.П. Влияние антиоксидантного витаминно-минерального препарата «Карцесел» на продуктивность коров, технологические и экологические качества молока и продуктов его переработки / С.П. Лифанова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.- 2012.- №1 (17).- С.45-48.

## **COTTAGE CHEESE AS FUNCTIONAL FOOD**

*Davydova Y.D.*

**Keywords:** *cheese, functional properties, health food, food industry*

*The article discusses the importance of curd products in human nutrition, principles of food products of functional purpose, the functional ingredients used in food fortification and their effect on the human body.*