

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОЗЬЕГО МОЛОКА В РАМКАХ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Валидова Д.Р., студент 2 курса факультета пищевых технологий
Научный руководитель – Салихова Г.Г., к.х.н, доцент.
ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

Ключевые слова: функциональное питание, козье молоко, молочный жир, сыр, йогурт.

В статье рассматривается использование козьего молока в качестве основы функционального питания. Учитываются полезные свойства и сравнительные свойства козьего молока.

Введение. В настоящее время функциональное питание стало главным условием для достижения, поддержания оптимального здоровья человека. Функциональное питание мягко, целенаправленно действует на желудочно-кишечный тракт, гормональную систему, положительно влияет на общее состояние человека. Как известно, основными ингредиентами функционального питания являются балластные вещества, микронутриенты, эссенциальные полиненасыщенные жирные кислоты, пробиотики [1,2,3].

Цель работы: провести литературный анализ возможности применений молочных продуктов в качестве функциональных продуктов питания. Следует отметить, что в последнее время особый интерес в качестве функционального питания представляет козье молоко. На сегодня уже многие люди имеют представление о козьем молоке и его ценнейших свойствах. Издавна этот продукт считается очень полезным продуктом, но нельзя сказать, что оно пользуется большой популярностью в нашей стране.

Поскольку из года в год все растет распространенность пищевой аллергии, особенно у детей первого года жизни, козье молоко и продукты его переработки могут использоваться в лечебном и диетическом питании для всех категорий населения, включая детей с аллергией на коровье молоко. Именно белок коровьего молока является

одним из первых продуктов, к которому развивается сенсбилизация. Исследовались козы зааненской породы [4,5,6]. Козье молоко имеет преимущество по сравнению с коровьим благодаря тому, что содержание в нем олигосахарида – лактозы меньше на 13 %. Этот показатель является основным для людей с непереносимостью молочного сахара.

Козье молоко во многом схоже с коровьим, но имеет существенные преимущества. Оно более питательно, содержит больше основных макронутриентов, таких как белков и жиров, что особенно важно для детей, а также богато минеральными веществами. Для сравнения, в козьем молоке в среднем 4,49% и 4,37% жира, а в коровьем – 3,30% и 3,9% соответственно. При жирности 4,0-4,4% козье молоко усваивается почти на 100%.

Пользу козьего молока для организма человека обеспечивает насыщенный состав продукта. Существенным достоинством козьего молока является хорошая и легкая перевариваемость, которая обусловлена составом продукта. В обязательном порядке напиток содержит: полиненасыщенные жирные кислоты; витамины А, В и D; витамины группы В; β -казеин и альбумин; Ca, P, Mg, Na, K.

Естественно, что химический состав козьего молока зависит от многих факторов, однако основными являются возраст животного, условия содержания, период лактации, и некоторых других [7]. Следует отметить, что козье молоко обладает рядом ценных свойств, а именно, его жировые шарики меньше жировых шариков коровьего молока, что способствует увеличению его всасывания ворсинками кишечника. Кроме того, белки козьего молока из-за мелких размеров частиц казеина под действием желудочного сока коагулируют в нежные хлопья, также как и белки грудного молока и, следовательно, легко усваиваются организмом. По этим причинам можно сказать, что молочнокислые продукты и сыры из козьего молока обладают высокой питательной ценностью. Из козьего молока в чистом виде, а также путем смешивания с овечьим и коровьим производят высококачественные сулугуни, сыры-брынзу, рокфор и другие ценнейшие продукты.

Заключение. Проведенный анализ функциональных продуктов на основе козьего молока и изучение его роли в питании, позволяет сделать вывод о том, что козье молоко обладает ценнейшими

свойствами, особенно для людей с непереносимостью лактозы. Однако молочное производство только начало развиваться и предприятий, перерабатывающих данный продукт очень мало. Что связано с необходимостью установки специального оборудования для переработки козьего молока.

Библиографический список:

1. Андриянова Э.М. Влияние генотипа коров на состав и свойства молочной продукции [Текст] / Э.М. Андриянова, Ибатуллина Л.А., Карнаухов Ю.А. // Состояние и перспективы увеличения производства высококачественной продукции сельского хозяйства. Материалы всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Уфа: Изд-во ФГБОУ ВО Башкирский гос. агр. ун-та. – 2013. – С. 4-5.

2. Луканина И.К. Общие вопросы функционального питания [Текст] / И.К. Луканина, Ю.Н. Панкратьева, Г.Г. Салихова // В сборнике: Состояние и перспективы увеличения производства высококачественной продукции сельского хозяйства.- Уфа: Изд-во ФГБОУ ВО Башкирский гос. агр. ун-та. – 2020. – С. 236-239.

3. Луканина И.К. Оценка уровня информированности студентов о функциональном питании [Текст] / И.К. Луканина, Ю.Н. Панкратьева, Г.Г. Салихова // В сборнике: Состояние и перспективы увеличения производства высококачественной продукции сельского хозяйства. .- Уфа: Изд-во ФГБОУ ВО Башкирский гос. агр. ун-та. -2020. – С. 156-160.

4. Салихов А.Р. Использование нетрадиционного мясного сырья: один из путей решения социально-экономической проблемы нехватки на рынке продовольствия качественной и дешевой продукции насыщенной белками [Текст] / А.Р. Салихов, И.К. Залилова, З.А. Галиева // В сборнике: Продукты питания: производство, безопасность, качество. – Уфа: Изд-во ФГБОУ ВО Башкирский гос. агр. ун-та. – 2019. С. 13-16.

5. Салихов А.Р. Рубленые полуфабрикаты функционального питания, обогащенные органическим йодом [Текст] / А.Р. Салихов, Г.Г. Салихова // 7-я рамочная программа в области биотехнологии, сельского, лесного, рыбного хозяйства и пищи. Материалы Международной конференции с элементами научной школы для

молодежи в рамках Федеральной целевой программы "Научные и научно-педагогические кадры инновационной России" на 2009-2013 годы. В сборнике: ЕС – Россия. – Уфа: Изд-во ФГБОУ ВО Башкирский гос. агр. ун-та. – 2010. С. 264-266.

6. Lamanov A. Beef quality indicators and their dependence on keeping technology of bull calves of different genotypes [Text] / A. Lamanov, Y. Ivanov, R. Iskhakov, L. Zubairova, K. Tagirov, A. Salikhov // AIMS Agriculture and Food. -2020. Т. 5. № 1. С. 1-10.

7. Salikhov A.R., Meat minced semi-finished products with iodine-containing vegetable components [Text] / A.R. Salikhov, G.G. Salikhova, S.A. Konovalov, I.N. Mikolaychik, L.A. Morozova, J.G. Bazarnova //В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.-2020. С. 012128.

8. Боева А.П. Козье молоко как основа функционального питания / А.П. Боева., Г.Г. Салихова // В сборнике: Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Сборник статей II Международной научно-практической конференции в рамках международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли. – Саратов – 2021. С. 224-228.

USING GOAT MILK AS A FUNCTIONAL NUTRITION

Validova D.R.

Keywords: *functional nutrition, goat's milk, milk fat, cheese, yogurt.*

The article discusses the use of goat's milk as the basis of functional nutrition. Useful properties and comparative properties of goat's milk are taken into account.