

УДК 637.1

МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ
MILK-VEGETABLE PRODUCTS OF THE FUNCTIONAL
FEEDING AND BIOTECHNOLOGY OF THEIR RECEPTION

В.П. Павлов, С.М. Доценко, О.В. Скрипко
V.P. Pavlov, S.M. Dosenko, O.V. Skripko
Всероссийский НИИ сои Россельхозакадемии, г. Благовещенск
Russian soy research institute, Blagoveshchensk

In given article are offered designed biotechnologies milk-vegetable products of the feeding the functionality. The Particularity designed biotechnology is an use as main cheese of soya flour, made on base practically not used not soluble soya remainder.

New technologies allow to get the high-quality functional products, enriched mineral material and vitamin.

Одним из основных направлений государственной политики в области здорового питания является создание технологий качественно новых пищевых систем и продуктов с направленным изменением химического состава, в том числе лечебно-профилактического назначения, а также ликвидация существующего дефицита макро- и микронутриентов [1].

При этом решение проблемы адекватного питания, соответствующего потребностям и возможностям организма человека и сбалансированного по всем показателям пищевой и биологической ценности связано с получением новых научных данных, отражающих обоснованный выбор рационов и режимов питания с учетом физиологических и возрастных факторов, региональных условий и особенностей сырьевой и производственной базы, а также источников нарушения иммунного статуса и т.д. [2, 3].

С учетом данных положений нами разработана биотехнология производства молочно-растительных продуктов питания, элементы которой защищены патентом РФ на изобретение [4] (рисунок 1).

Особенностью данной технологии является использование соевой муки, получаемой из так называемой «окары» - нерастворимого соевого остатка (НСО), образующегося при экстракции белковых веществ из семян сои и являющегося ценным в пищевом и биологическом отношении продуктом.

Схема биотехнологического процесса получения соевой муки из НСО приведена на рисунке 2.

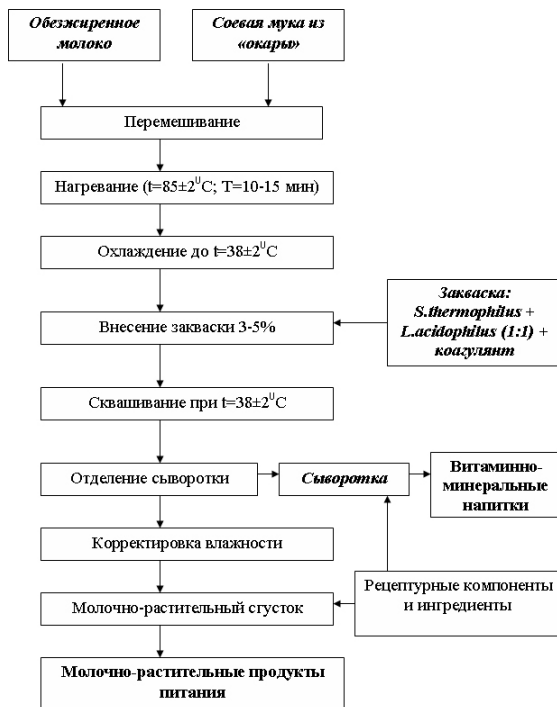


Рис. 1 Схема биотехнологического процесса получения молочно-растительных сгустков для продуктов функционального питания



Рис. 2 Схема биотехнологического процесса производства соевой муки из «окары»

Получаемые молочно-растительные комбинированные продукты содержат в своем составе значительное количество белков, углеводов, в том числе клетчатку, минеральных веществ, витаминов, а также пробиотики (микроорганизмы). Использование биотехнологических приемов позволяет получить высококачественные функциональные пищевые продукты.

Литература:

1. О государственной политике в области здорового питания // Пищевая промышленность. – 2008. - №8. – С.8-9.
2. Зайцева, Е.В. Соя как пищевой и лечебный продукт / Е.В. Зайцева // Пищевая промышленность. – 2005. - №2. – С.70.
3. Бородин, Е.А. Пищевые продукты из сои. Новая роль / Е.А. Бородин, Т.В. Аксёнова, Н.И. Анищенко // Вестник ДВО РАН. – 2000. - №5. – С.72-85.
4. Патент №2218808 Российская Федерация, МПК⁷ А 23 G 3/08, 3/16, А 23 С 11/10, А 23 L 1/20. Способ получения молочно-белкового продукта / С.М. Доценко и др.; заявитель и патентообладатель Всероссийский научно-исследовательский институт сои. - №2001116301/13; заявл. 13.06.2001; опубл. 20.12.2003. бюл. №35. – 4 с.

УДК 637.143:66.04

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СУХОГО МОЛОКА В
ПРОЦЕССЕ РАСПЫЛИТЕЛЬНОЙ СУШКИ
QUALITY ASSURANCE OF DRY MILK DURING DRYING
DISPERSION**

Л.В.Петрова, С.В.Петрова
Омский государственный аграрный университет
Omsk state agrarian university

Maintenance of rational modes by manufacture of dairy products is impossible without knowledge of structure, phusic - chemical properties, structural characteristics of initial raw material, and also кинетику their changes under influence of temperature which finds wide use in technological processes.

Increase of the maintenance{contents} of combustibile substances in a gas background installations is consequence of infringing of normal course of process of drying.

Use of parameters changes of dry milk will allow to reduce considerably at quality assurance of a product quantity of controllable parameters and more effectively to operate process drying of milk.

Обеспечение рациональных режимов при производстве молочных продуктов немислимо без знания состава, физико – химических свойств, структурных характеристик исходного сырья, а также кинетики их изменения под воздействием температуры, которая находит широкое использование в технологических процессах. Высокая чувствительность молока и молочных продуктов