

## СЕКЦІЯ 12. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ РЕЧОВИН

УДК 637.138

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

**Л.В. БАРАНОВА<sup>1\*</sup>, А.П. БЕЛИНСКАЯ<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> студент кафедри органічного синтезу і нанотехнологій, НТУ «ХПИ», Харків, УКРАЇНА

<sup>2</sup> доцент кафедри органічного синтезу і нанотехнологій, канд. техн. наук, НТУ «ХПИ», Харків, УКРАЇНА

\*email: mur-mur-gav@mail

Употребляя огромное количество рафинированных продуктов, нередко прошедших полноценную термическую обработку, мы лишаем наш организм тех драгоценных витаминов, в которых он так нуждается. Именно поэтому витаминная недостаточность – один из самых распространенных диагнозов, которые медики ставят своим пациентам на сегодняшний день. Одним из актуальных направлений решения данной проблемы является расширение ассортимента молочных продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами.

**В ходе наших исследований разработан молочный напиток** на основе нормализованного по массовым долям жира и белка молока, сухого порошка перепелиного яйца (или натурального перепелиного яйца) и бета-каротина.

Перепелиное яйцо является экологически чистым концентрированным биологическим набором соединений, необходимых человеку. Яйца перепелов по многим питательным веществам превосходят куриные, они богаты витаминами, незаменимыми аминокислотами и микроэлементами, усиливают иммунитет, нормализуют деятельность желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы, способствуют выводу из организма радионуклидов и тяжелых металлов.

Бета-каротин, являясь провитамином А, имеет свойства антиоксиданта, нейтрализует свободные радикалы, которые способны повреждать липиды клеточных мембран, а также генетический материал в клетках. Провитамин А способствует усвоению железа, поэтому вместе с ним при совместном приеме повышает уровень гемоглобина.

Молочный продукт на основе предложенных функциональных ингредиентов будет способствовать оздоровлению населения и расширению линейки продуктов здорового питания, потребность в которых постоянно возрастает.

1. Капрельяни, Л. В. Функціональні продукти / Л. В. Капрельяни, К. Г. Іоргачова. – 2003. – 234 с.

2. Степанова, Л. И. Справочник технолога молочного производства. Технологии и рецептуры. Том 1. Цельномолочные продукты / Л. И. Степанова. – СПб: ГИОРД, 1999. – 384 с.