

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ МУССА МОЛОКОСОДЕРЖАЩЕГО – НОВОГО ГИПОАЛЛЕРГЕННОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА

**Просеков А.Ю.¹, Ульрих Е.В.¹, Кригер О.В.¹, Бабич О.О.¹,
Будрик В.Г.², Ботина С.Г.², Агаркова Е.Ю.²**

1 ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»,
Кемерово, e-mail: elen.ulrich@mail.ru;
2 ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемия, Москва

Исследованы свойства молочной сыворотки, определены ее основные параметры. Исследовано распределение пептидов, полученных при гидролизе белков молочной сыворотки ферментами Alcalase и Protamex по молекулярной массе, определен фракционный состав белков обезжиренного молока, изучены мембранные методы переработки гидролизованной молочной смеси, выбраны режимы получения мусса молокосодержащего. Определены также основные параметры процесса получения мусса молокосодержащего. Рассчитана эффективность и надежность, экономические составляющие процесса получения мусса молокосодержащего. Мусс молокосодержащий предназначен для профилактического питания взрослых, страдающих аллергией на молочные белки. Технологический процесс диспергирования и газонаполнения должен обеспечивать однородность структуры гидролизованной молочной смеси, стойкость и плотность взбитой смеси на протяжении установленного срока хранения. Продукты, полученные с использованием данных приемов, будут менее дорогими и станут доступными для профилактического питания благодаря снижению затрат на дорогостоящий процесс гидролиза.

THE DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF MILK MOUSSA – THE NEW HYPOALLERGENIC FUNCTIONALITY PRODUCT

**Prosekov A.U.¹, Ulrich E.V.¹, Kriger O.V.¹, Babich O.O.¹,
Budrik V.G.², Botina S.G.², Agarkova E.Y.²**

1 Kemerovo Institute of Food Science and Technology, Kemerovo, e-mail: elen.ulrich@mail.ru;
2 Russian Agricultural Academy, Moscow

The properties of whey, defined its basic parameters. The distribution of peptides obtained by hydrolysis of whey proteins and enzymes Alcalase Protamex molecular weight, determined by the fractional composition of skim milk proteins, membrane processing techniques studied hydrolysed formula, the mode selected receiving milk containing mousse. Defined in the same basic parameters of the process of obtaining milk containing mousse. Calculated the efficiency and reliability, the economic component of the process of obtaining milk containing mousse. Milk-mousse designed for preventive nutrition adults who are allergic to milk proteins. The technological process of dispersion and gas filling should ensure uniformity of structure hydrolysed formula, firmness and density of the whipped mixture over a set period of storage. Products obtained using methods of data will be less expensive and will be available for preventive nutrition by reducing the cost of expensive process of hydrolysis.

ЭКОЛОГИЯ И ПИТАНИЕ. ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ РЕШЕНИЯ

Ребезов М.Б., Наумова Н.Л., Альхамова Г.К., Лукин А.А., Хайруллин М.Ф.

ГОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет», Челябинск,
e-mail: pbio@yandex.ru

Проведены маркетинговые исследования по выявлению потребности населения г. Челябинска в функциональных продуктах питания. Путем социологического опроса челябинцев установлено, что каждый второй горожанин не может реально оценить состояние окружающей среды в районе своего проживания и чем грозит сложившаяся экологическая ситуация в городе для его здоровья. Отмечается низкая информированность населения о способах укрепления здоровья путем употребления обогащенных продуктов питания. Выявлен спрос потребителей на продукты функционального питания и установлена необходимость расширения ассортимента этой группы товаров.