

# РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА С УЛУЧШЕННЫМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ КАЧЕСТВА

## Изучение условий экстракции порошка из моркови

Молочная промышленность в последние годы находится под влиянием смещения предпочтений покупателей в сторону потребления полезных молочнокислых продуктов. Все больше отечественных молочных предприятий начинают выводить на рынок новые продукты, которые не только обладают питательными свойствами в традиционном смысле, но и восполняют дефицит определенных нутриентов в рационе.<sup>1</sup>

Анализ литературных данных показал, что создание молочнокислых продуктов с растительными наполнителями позволяет обогатить продукт пищевыми волокнами, биологически активными и минеральными веществами. Кроме того, введение растительных наполнителей придает кисломолочным продуктам выраженный вкус и запах, а также привлекательный внешний вид.<sup>2</sup>

При разработке рецептуры кисломолочного продукта на основе нетрадиционного сырья учитывались следующие аспекты:

Концепция разрабатываемого продукта, основанная на установленных потребителями ценностей продукта;

Выбор конкретного сырья, для обогащения им продуктов питания.

С этой точки зрения большой интерес представляет использование достаточно дешевого овощного сырья моркови, которая содержит в большом количестве каротиноиды, в небольших количествах пантотеновую и аскорбиновую кислоты, флавоноиды, антицианидины, жирные и эфирные масла, умбrellиферон и др.<sup>1</sup>

Выбор сырья - продукта переработки овощей, порошка из моркови, при производстве кисломолочного продукта связан с особенностями химического состава вносимого в рецептуру компонента. В состав порошка из моркови входят: пищевые волокна, витамины группы А, В, РР, пантотеновая и фолиевая кислоты, макро и микроэлементы, такие как калий, кальций, фосфор, железо,