

УДК 637

ОБОГАЩЕННЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Долматова О.И., Лемешева В.С., Викторова О.В.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Воронеж, Россия

ENRICHED SOUR MILK PRODUCTS

Dolmatova O.I., Lemesheva V.S., Viktorova O.V.

FGBOU HE "Voronezh State University of Engineering Technology"

Voronezh, Russia

Сметана и творог, являются национальными продуктами и широко востребованы на российском рынке [1 - 3].

Предложено вносить в сметанные и творожные продукты пюре хурмы, что позволит повысить их качество, увеличить ассортиментный ряд и право выбора у покупателя той или иной продукции.

Сметанный продукт обладает чистым кисломолочным вкусом и ароматом с привкусом вкусового компонента, слегка сладковатый, однородной консистенцией, слабо оранжевым цветом. Творожный продукт обладает чистым кисломолочным вкусом и ароматом с привкусом вкусового компонента, слегка сладковатый, однородной консистенцией, слабо оранжевым цветом.

В продуктах определяли показатели качества при хранении в сравнении с контрольными образцами. Установлены сроки годности обогащенных кисломолочных продуктов. Так как в составе пюре хурмы отсутствует сахар, а в качестве подслащивающего вещества использован натуральный подсластитель, то сметанный и творожный продукты можно употреблять всем группам лиц, в том числе страдающих сахарным диабетом.

Список использованной литературы:

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бочарова Е.И., Долматова Ж.С. Изучение хранимоспособности молокосодержащего продукта сметанного типа [Текст] / Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2012. - № 4 (54). – С. 90 – 91.
2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бандура В.Ф. Творожные продукты функционального назначения [Текст] / Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. - № 2 (64). – С. 98 – 102.
3. Новые технологии обогащенных молочных продуктов : монография [Текст] / Л. В. Голубева, О. И. Долматова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: ВГУИТ, 2013. - 104 с.