



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО СИРУ З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Призначення та сфера застосування

Науково обґрунтовано і розроблено інноваційну технологію м'якого сиру з пробіотичними властивостями з використанням заквашувальних композицій із бакконцентратів лакто- і біфідобактерій безпосереднього внесення з високими пробіотичними й протеолітичними властивостями.

Основні характеристики, суть розробки

Науково обґрунтовано склад заквашувальних композицій для виробництва м'яких пробіотичних сирів з використанням змішаних культур/монокультур лактобактерій та монокультур адаптованих до молока біфідобактерій, у складі наступних заквасок: *FD DVS La-5*, *FD DVS Bb-12*, *FD DVS CHN-19* та *FD DVS L.helveticus* у присутності фруктози як біфідогенного фактора. Доведено доцільність використання високотемпературного режиму теплового оброблення нормалізованої суміші та визначено масові частки молокозсідальних інгредієнтів для виробництва м'яких сирів з пробіотичними властивостями з метою підвищення виходу сирів і отримання безпечних продуктів з високою біологічною цінністю.

Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Обґрунтовано доцільність застосування ультрафільтрації при реалізації розробленої інноваційної технології м'яких пробіотичних сирів з метою забезпечення підвищеного виходу, високої біологічної цінності продукту, подовження терміну зберігання та зменшення витрат молокозсідальних інгредієнтів. Експериментально доведено можливість виробництва розробленого пробіотичного м'якого сиру без здійснення модернізації і реконструкції підприємства. В Україні аналогів немає.

Стан охорони інтелектуальної власності

Патентів немає

Затребуваність на ринку

Лише 36 % жінок годують дітей виключно грудним молоком до шести місяців. В таких умовах проблема забезпечення дітей високоякісними, біологічно повноцінними продуктами харчування може бути вирішена тільки через систему їх промислового виробництва.

Стан готовності розробки

Розроблено рецептури, технологію і нормативну документацію на виробництво м'якого сиру з пробіотичними властивостями, проведено промислову апробацію розробленої технології. Технологія готова до промислового впровадження



М'який пробіотичний сир

Відділ нормативно-технічного забезпечення та метрології

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,
e-mail nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)
<http://www.onaft.edu.ua>
тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30