



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ФЕРМЕНТОВАНИХ МОЛОЧНИХ НАПОЇВ ДІАБЕТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Призначення та сфера застосування

Науково обґрунтовано і розроблено технології ферментованих молочних напоїв діабетичного призначення з використанням пробіотичних культур біфідо- та лактобактерій, біологічно активних речовин та харчових волокон.

Основні характеристики, суть розробки

Розроблено склад молочно-жирових сумішей для виробництва ферментованих напоїв для діабетичного харчування. За молочну основу рекомендовано використання знежиреного молока або його суміші з КСБ (для виробництва йогурту). Оптимізовано співвідношення між молочним, соєвим і оливковим жирами (5:4:1, відповідно), при якому співвідношення між НЖК:МНЖК:ПНЖК (1,3:1,0:1,0) відповідає вимогам нутриціології до продуктів діабетичного призначення. Науково обґрунтовано синбіотичні комплекси для виробництва ферментованих молочних напоїв діабетичного призначення (кефіру, простокваші, ацидофіліну і йогурту), до складу яких входять пробіотичні культури лакто- і біфідобактерій, вітаміни і мікроелементи антиоксидантного ряду, харчові волокна, фруктоза або β -галактозидаза.

Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Використання розроблених комплексів забезпечує одержання кисломолочних напоїв зі знизеним вмістом легкозасвоюваних вуглеводів, що дозволяє рекомендувати їх для діабетичного харчування. Встановлено синергетичний ефект антиоксидантних і біфідогенних властивостей при спільному використанні вітаміну Е, рослинних олій, органічного селену, β -галактозидази і концентрату сироваткових білків в процесі виробництва ферментованих молочних напоїв діабетичного призначення. Експериментально доведено можливість виробництва напоїв без здійснення модернізації і реконструкції діючих молокопереробних підприємств. В Україні аналогів немає.

Стан охорони інтелектуальної власності

Отримано 4 патенти України.

Затребуваність на ринку

Ринок збуту широкий, оскільки в Україні на сьогоднішній день офіційно зареєстровано понад мільйон хворих на цукровий діабет.

Стан готовності розробки

Розроблено рецептури, технології і нормативну документацію на виробництво ферментованих молочних напоїв діабетичного призначення, проведено промислову апробацію розроблених технологій. Технологія готова до промислового впровадження.



Йогурт діабетичного призначення

**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