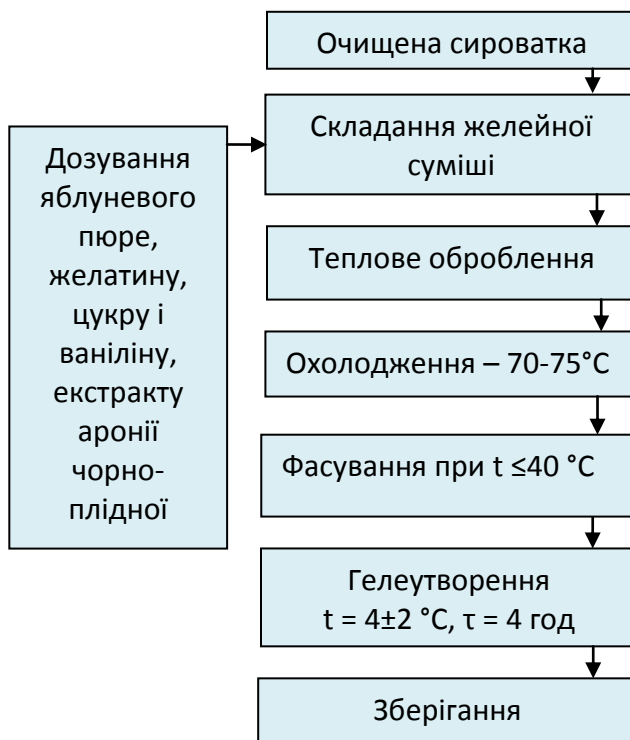




ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ДЕСЕРТНИЙ ЖЕЛЕЙНИЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ Ланженко Л.О., Дец Н.О.

Призначення та сфера застосування: десертне сироваткове желе з підвищеними оздоровчими властивостями призначене для безпосереднього вживання у їжу для людей різних вікових категорій, зокрема для підвищення імунітету. Цільовими промисловими споживачами технології виробництва желейного продукту є підприємства виробництва продукції з незбираного молока – ТОВ «ГМЗ № 1», ПАТ «Кременчуцький міськмолокозавод», ПАТ «Яготинський маслозавод» тощо.



Важливі показники, які характеризують рівень отриманого наукового результату:

Сироватковий желейний десерт оздоровчого призначення у порівнянні з аналогічними фруктовими желе має підвищену біологічну цінність (сироватка містить усі незамінні амінокислоти, внесення екстракту аронії чорноплідної збагачує продукт широким спектром біологічно активних речовин: поліфенольні сполуки, вітаміни).

Ніжна текстура і освіжаючий холодний смак обумовлює споживання продукту в літній період.

З економічної точки зору зниження собівартості продукту досягається за рахунок використання вторинної молочної сировини і скорочення вдвічі кількості желатину у рецептурі (новизна розробки).

Стан захисту інтелектуальної власності: оформлюється патент на корисну модель.

Затребуваність ринку: запланована галузь використання: молокопереробна. Створення продуктів на основі молочної сироватки дозволяє вирішити проблему переробки біологічно цінної вторинної молочної сировини на молокопереробних підприємствах. Аналогів розробленого продукту на ринку України немає.

Стан розробки: технологія готова до промислового впровадження після затвердження НД.