

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Фомкина И. Н., Карпенко А. Ю.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

В настоящее время создаются новые и популярные молочные продукты, которые должны оказывать положительное влияние на организм человека. По этой причине в пищевой промышленности введено новое понятие – «функциональные продукты питания».

Функциональный пищевой продукт – пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

Впервые ФПП появились в Японии и включали в свой состав бифидобактерии и пищевые волокна. В начале 1990-х гг. была сформулирована концепция пищевых продуктов, специально используемых для поддержания здоровья, которая вскоре получила активную поддержку во многих странах.

На сегодняшний день можно выделить несколько основных направлений на рынке здорового питания: натуральность – отказ от искусственных добавок, ароматизаторов, красителей, консервантов, ГМО. Снижение содержания калорий, сахара, соли, транс-жиров, холестерина, глютена и т. п. Дополнительная ценность продукта: обогащение витаминами, минералами и др. ценными питательными веществами. Мультифункциональность (вкус + качество + польза).

Функциональные молочные продукты должны содержать биологически активные компоненты, которые при регулярном употреблении обеспечивают полезное воздействие на организм человека или на его определенные функции. Лечебно-профилактические свойства функциональных молочных продуктов обусловлены применением пробиотических и пребиотических компонентов.

Пробиотики – живые микроорганизмы, которые являются обязательными и естественными обитателями толстого отдела кишечника здорового человека. К ним относятся специальные штаммы acidофильных палочек, бифидобактерий, термофильных молочнокислых

стрептококков, продуцирующие метаболиты, ферменты, витамины и биологически активные вещества

Пребиотики, или олигосахариды – это неперевариваемые ингредиенты продуктов питания, которые способствуют улучшению здоровья человека за счет избирательной стимуляции роста и метаболической активности бактерий в толстом отделе кишечника человека.

В настоящее время в пищевой промышленности среди существующих групп функциональных продуктов наиболее стремительный рост демонстрируют напитки. На рынке появились новые категории молочных продуктов:

- продукты из обезжиренного молока и сыворотки для диетического питания с улучшенными вкусовыми свойствами, обогащенные натуральными добавками (кефир ароматизированный, напитки из сыворотки и пахты, кремы творожные нежирные и др.);

- модифицированные продукты с заменой отдельных компонентов молока на растительные (сырные, сливочные пасты, молочные консервы и т. д.);

- продукты, обладающие защитными факторами (кисломолочные напитки, продукты, обогащенные витаминами, в частности b-каротином, поливитаминными премиксами и биологически активными добавками);

- продукты для вегетарианцев (соевое молоко, напитки);

- продукты с новыми потребительскими свойствами (сырные пасты на основе творога, десерты на основе сметаны и сливок, соусы на сметане и сыворотке, молочные продукты повышенной стойкости с улучшенными вкусовыми характеристиками);

- продукты и напитки для диабетического питания (сладкие за счет использования бескалорийных подсластителей).

Полезные свойства могут стать основой для стратегии продвижения продукта на рынке пищевой промышленности и его выделения на фоне конкурирующих брендов.

Рынок функциональных молочных продуктов и напитков – динамично развивающийся сегмент, где ключом к успеху являются инновации. Создавая новинки, соответствующие основным мировым тенденциям, производитель получает реальный шанс стать лидером в определенной нише.

ЛИТЕРАТУРА

1. Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волоиткина З. В., Карпычев С. В. Технология молока и молочных продуктов // Под редакцией Шалыгиной А. М. - М.: КолосС, 2007. - 455 с.
2. Питание и здоровье: проблемы XXI века Батурин А. К., Мендельсон Г. И. // Пищевая промышленность. 2005. № 5. С. 105-106.

3. Безопасность пищевой продукции Донченко Л. В., Надыкта В. Д. – ДеЛи принт, 2007. – 539 с.
4. Технология продуктов функционального питания Н. В. Кацерикова Учебное пособие для студентов вузов Кемерово 2004.
5. СТБ 1818-207 «Пищевые продукты функциональные . Термины и определения»
6. Физиологические эффекты и роль функциональных продуктов питания / В. Ф. Рябова [и др.] // Молодой ученый. – 2015. – №6. – С. 204-207.

УДК 637.2 (476)

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ РЫНКА СЛИВОЧНОГО МАСЛА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Фомкина И. Н., Карпенко А. Ю.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Сливочное масло всегда занимало важное место в питании человека. Его рассматривали и как носитель калорий, и как продукт, содержащий макро- и микрокомпоненты, выполняющие ряд жизненно важных функций в организме человека. В древние времена его считали не только признаком достатка, но и лекарством, способствующим лечению многих болезней.

Сливочное масло – практически незаменимый в рационе продукт питания универсального назначения, обладает повышенной калорийностью, пищевой и биологической ценностью, высокими органолептическими показателями и хорошо сочетается практически со всеми продуктами.

Жировая фаза сливочного масла – основная его составляющая – является существенным источником минорных компонентов: жирорастворимых витаминов, различных жирных кислот, фосфолипидов и др. компонентов, которые отличает высокая усвояемость. Нежировая фаза его, представленная молочной плазмой, мелко диспергирована в жировой части и содержит белки, углеводы и минеральные вещества, также необходимые организму человека.

В совокупности жировая и водная фазы продукта создают особые его потребительские характеристики. Это и гармоничный вкусовой букет, объединяющий выраженный сливочный вкус и запах, и привкус пастеризации, благодаря которому сливочное масло отлично сочетается практически со всеми продуктами питания и делает более привлекательными многие блюда, приготовленные с его применением. И хорошая пластичная и однородная консистенция, позволяющая использовать его как в бутербродных целях, так и для приготовления кондитерских изде-