

УДК 637.146(476)

## **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ**

**Лозовская Д. С.**

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

Жизнедеятельность человека неразрывно связана с питанием, главная задача которого обеспечить рост и развитие детского организма, максимальную работоспособность и хорошее самочувствие в пожилом и старческом возрасте. Одним из направлений системы государственной политики в области здорового питания является разработка продуктов массового потребления, технологии продуктов функционального назначения, дифференцированных для профилактики заболеваний и укрепления защитных функций организма, снижения риска воздействия вредных веществ. От современной молочной промышленности в настоящее время требуется производство новых молочных продуктов, которые должны оказывать положительное влияние на организм человека, т. е. при постоянном употреблении стимулировать иммунные реакции, прекращать развитие заболеваний и улучшать здоровье [4].

В Республике Беларусь имеет место постоянный повышенный потребительский спрос на творог и творожные изделия. Врачи-диетологи отводят творогу особое место в питании, т. к. этот продукт обладает высокими пищевыми качествами, содержит значительное количество полноценных белков и минеральных веществ. Таким образом, данная группа цельномолочной продукции является одной из наиболее подходящих основ для производства белковых молочных продуктов с функциональными свойствами.

Современные тенденции производства творога в Республике Беларусь ориентированы на создание сбалансированной по пищевой и биологической ценности продукции функциональной направленности с увеличенными сроками годности. Технологические схемы таких продуктов предусматривают полное и комплексное использование сырья, увеличение выхода готового продукта, снижение энергозатрат и обеспечение экологической чистоты как продукта, так и окружающей среды [3].

На предприятиях республики в настоящее время разработана и освоена технология производства творога, обогащенного комплексом бифидобактерий, так называемого биотворога. Технологическая схема производства отличается от традиционной внесением на этапе заквашивания концентрата бифидобактерий, которые наряду с другими

представителями нормальной кишечной микрофлоры выполняют и регулируют многочисленные функции организма. Они способствуют процессам ферментативного переваривания пищи, т. к. усиливают гидролиз белков, сбраживают углеводы, омыляют жиры, растворяют клетчатку, стимулируют перистальтику кишечника, способствуют нормальной эвакуации кишечного содержимого [1].

Ряд предприятий осуществляет производство традиционного и зерненого творога, обогащенного пребиотиками. Например, предприятие ОАО «Беллакт» выпускает линейку зерненого творога с различными вкусоароматическими наполнителями, обогащенного пребиотиком инулином [6].

Особый интерес в условиях дефицита в рационе питания населения отдельных витаминов и минералов приобретает производство творога и творожных изделий, обогащенных данными компонентами. Предприятием ОАО «Савушкин продукт» разработана и внедрена технология производства пасты творожной «Супер-кид», содержащей витаминно-минеральный премикс, включающей в себя витамин D и Ca. Отличительной особенностью данного продукта является отсутствие консервантов и максимальное сохранение всех полезных свойств коровьего молока [7].

Развивающимся направлением в производстве данного сегмента молочных продуктов также является производство творога, обогащенного пищевыми волокнами. Пищевые волокна – это компоненты пищи, не перевариваемые пищеварительными ферментами организма человека, но перерабатываемые полезной микрофлорой кишечника. В РБ в настоящее время производством такого вида молочного продукта занимается предприятие «ООО «ЭЛДМИС-ИНВЕСТ».

Одним из перспективных направлений в производстве творожных изделий профилактического назначения является введение в рецептуру плодов, ягод, овощей. Они являются важным источником витаминов, ряда минеральных солей, содержат водорастворимые сахара, крахмал, органические кислоты, пектиновые вещества, клеточные оболочки. В некоторых овощах и фруктах обнаружены фитонциды, оказывающие благоприятное влияние на организм. Плоды и овощи увеличивают секрецию пищеварительных желез и усиливают их ферментную активность, что улучшает процессы пищеварения и повышает усвояемость пищи. Сегодня отечественные изготовители активно внедряют данную технологию в свой производственный процесс [2, 5].

На сегодняшний день белорусскими производителями полностью обеспечивается насыщение отечественного рынка творогом и творожными изделиями, при этом развитие данного сегмента соответствует

общемировым тенденциям, а именно развивается производство продуктов повышенной биологической ценности с функциональными свойствами. Для обеспечения разнообразия ассортимента молочных продуктов и с целью повышения конкурентоспособности своей продукции белорусские производители осуществляют широкомасштабные меры по привлечению и использованию инвестиций на техническое перевооружение оборудования, установку новых линий и освоение новых технологических схем производства.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Гончарова, Г. И. Бифидофлора человека, ее защитная роль в организме и обоснование сфер применения препарата бифидумбактерина. Дисс. докт. М. 1982 г.
2. Гралевская И. В. Новые виды творожных продуктов / И. В. Гралевская, И. В. Романовская, С. А. Смирнов // Молочная промышленность. - 2007. - № 7. - С. 47-48.
3. Двинский, Б. М. Мировой рынок молочных продуктов: очередь покупателей растёт. / Б. М. Двинский. Молочная промышленность, 2008 – № 3. – 19 с.
4. Зобкова З. С. Пищевые добавки и функциональные ингредиенты / З. С. Зобкова // Молочная промышленность, 2007. - № 10. - С. 6-10.
5. Ребезов, М. Б. Новые творожные изделия с функциональными свойствами: монография / М. Б. Ребезов [и др.] - Челябинск: Изд. центр ЮУрГУ, 2011. - 94 с.
6. Официальный сайт Волковысского ОАО «Беллакт». [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.bellakt.com> Дата доступа: 01.02.2017 г.
7. Официальный сайт «Савушкин продукт». [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://brestmilk.by> - Дата доступа: 01.02.2017 г.

УДК 637.358

### **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ: СПОСОБЫ ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ**

**Лозовская Д. С., Карпенко А. Ю., Фомкина И. Н.**

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

Структура питания населения Республики Беларусь в последние годы характеризуется продолжающимся снижением количественного потребления наиболее биологически ценных продуктов, таких как молоко и молочные продукты, фрукты, овощи, морепродукты и др. В фактическом питании отмечаются несбалансированность по белкам, жирам и углеводам, дефицит полноценных белков, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов, микроэлементов при избыточном потреблении углеводов. Все это приводит к появлению новых и резкому увеличению числа различных заболеваний, связанных с неправильным питанием [1, 5]. Возможным выходом из сложившейся ситуации со-