

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОРОЩЕННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО ИНГРЕДИЕНТА
НА ОСНОВЕ ЗЕРНА ЯЧМЕНЯ В ТЕХНОЛОГИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Кафедра: **Пищевые и биотехнологии**

Исполнитель: **Худякова Анна Маратовна, МБ-205**

Научный руководитель: д.техн.н., проф. Науменко Н.В.

Целью данного исследования являлось получение сырьевого ингредиента на основе пророщенного зерна ячменя как одного из способа расширения ассортимента молочных продуктов. На основании полученного массива данных удалось доказать возможность использования полученного сырьевого ингредиента в качестве дополнительного сырья при производстве йогуртов с целью расширения ассортиментной линейки выпускаемой продукции, создания продуктов натурального происхождения, обладающих повышенной пищевой ценностью, а также увеличения выхода готовой продукции из молочного сырья.



Рис. 1 – Внешний вид образцов зерна ячменя на этапах получения сырьевого ингредиента

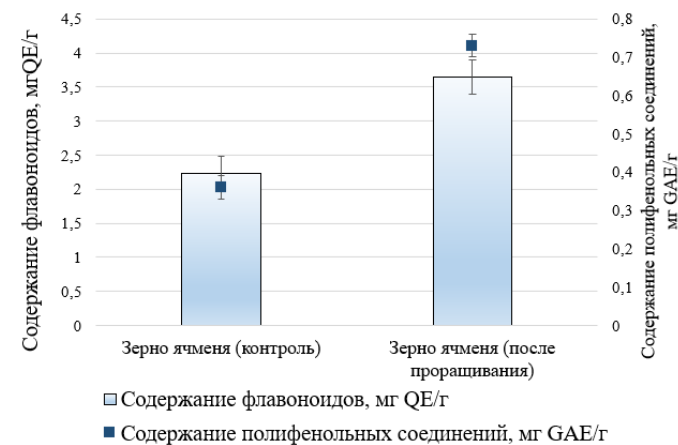
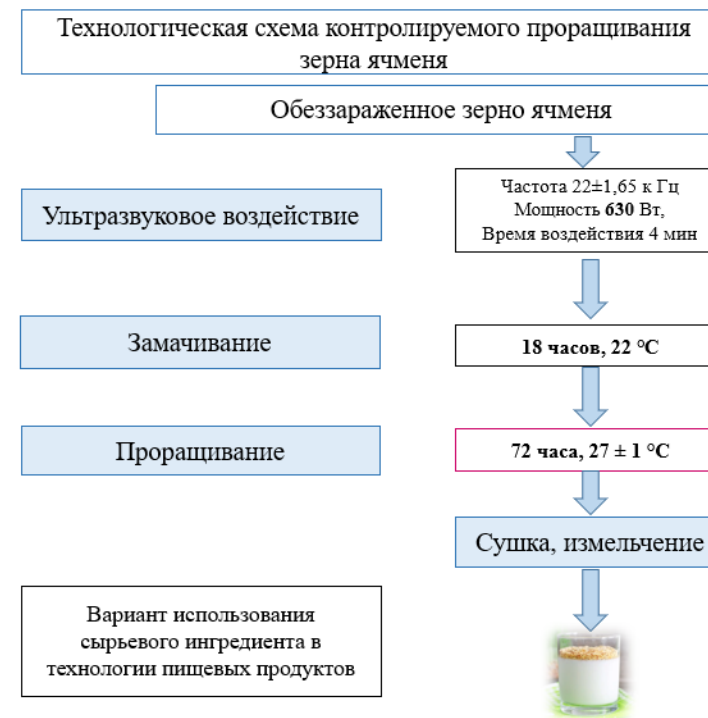


Рис. 2 – Результаты определения содержания флавоноидов и полифенольных соединений в контрольном и пророщенном зерне ячменя