

ВЫСШАЯ МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКАЯ ШКОЛА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО ИНГРЕДИЕНТА НА ОСНОВЕ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ В ТЕХНОЛОГИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Кафедра: **Пищевые и биотехнологии**

Исполнитель: **Фильков Артем Александрович, МБ-205**

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

Целью данного исследования являлось получение сырьевого ингредиента на основе пророщенного зерна пшеница с последующей ферментацией как одного из способа расширения ассортимента молочных продуктов, повышения их пищевой ценности и улучшения потребительских достоинств. На основании полученного массива данных удалось доказать возможность использования полученного сырьевого ингредиента на основе пророщенного зерна пшеницы с последующей ферментацией в качестве дополнительного сырья при производстве мягких сыров с целью расширения ассортиментной линейки выпускаемой продукции, создания продуктов натурального происхождения, обладающих повышенной пищевой ценностью, а также увеличения выхода готовой продукции из молочного сырья.

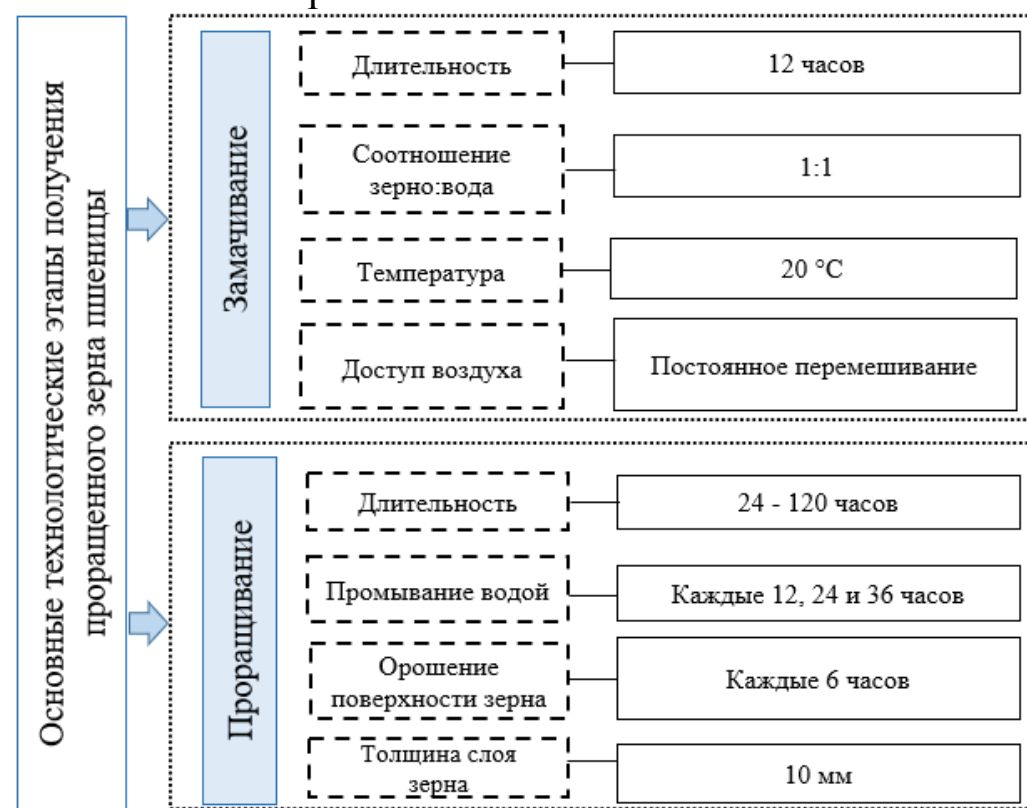


Рис.1 – Основные технологические этапы получения пророщенного зерна пшеницы

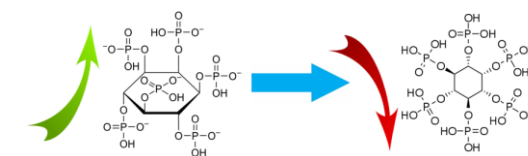
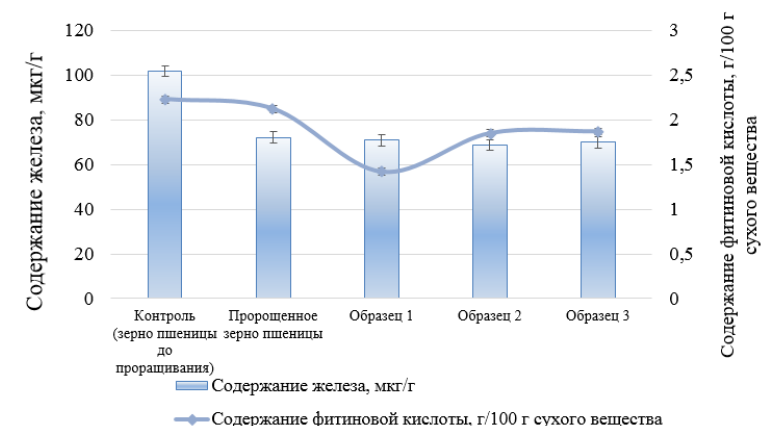


Рис.2 – Результаты определения содержания железа и фитиновой кисты в образцах пшеницы

Табл.1 – Внешний вид полученных образцов мягкого сыра

Наименование образца	Внешний вид
Контроль Образец мягкого сыра	
Образец 1 Мягкий сыр с пророщенным и ферментированным зерном пшеницы в количестве 5 %	
Образец 2 Мягкий сыр с обработанной поверхностью пророщенным и ферментированным зерном пшеницы	