

ВТОРИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Лосацкая Д.В., Ишутина Т.В., Синкевич Е.В.

УО «Гродненский государственный медицинский университет», Беларусь

Актуальность. Молочные продукты являются агропродовольственными товарами животного происхождения, поставщиками организму человека полноценных животных белков, легкоусвояемого жира и углеводов, минеральных веществ, витаминов и других необходимых компонентов питания. Особенно важное значение для молочной промышленности, имеют способы переработки сельскохозяйственного сырья. Одним из главных направлений научно-технического прогресса на современном этапе является переход на малоотходные, безотходные и ресурсосберегающие технологии. Принципы безотходной технологии, позволяют увеличить производство полноценных продуктов питания, исключить загрязнение окружающей среды, а также предусматривают полное и комплексное использование сырья, экономию трудовых, энергетических и материально-технических ресурсов, тем самым значительно повышая экономическое состояние молокоперерабатывающих предприятий.

Цель: Изучить на основе представленных в литературе и интернет источниках данных о вторичных продуктах переработки молока и их использовании в питании населения. Проанализировать степень информированности о высокой биологической ценности ВМС и уровень осведомлённости о целесообразности промышленного использования вторичных молочных продуктов в качестве уникального сырья для инновационных разработок в области пищевой промышленности у студентов ГрГМУ. Систематизировать полученные данные.

Материалы и методы исследования. В работе были использованы поисковой, аналитический, статистический методы исследования, а также метод социологического опроса путем добровольного анонимного анкетирования с использованием разработанной анкеты. Анкетирование проводилось в интернете с помощью сервиса Google Формы. Респондентами являлись 150 студентов ГрГМУ.

Результаты исследования и их обсуждение. Повышение эффективности промышленной переработки молока в агропромышленном комплексе, особенно в условиях рыночной экономики, непосредственно связано с полным и рациональным использованием всех его компонентов на принципах безотходной технологии. При сепарировании молока, производстве сметаны, сливочного масла, натуральных сыров, творога и молочного белка по традиционной технологии получают нормальные побочные продукты – обезжиренное молоко, пахту и молочную сыворотку, которые в настоящее время имеют условный обобщающий

термин – молочное белково-углеводное сырье, синонимами которого являются термины: вторичное, побочное или нежирное молочное сырье. Однако, употребление продукции вторичной переработки молока не занимает должного места в питании молодёжи, чему свидетельствует анализ результатов проведенного опроса. В ходе исследования было выяснено, что только 26% респондентов знают, какие продукты относятся ко вторичным продуктам переработки молока. Большая часть, а это - 48% респондентов, считают, что к ним относятся йогурт, сыворотка, обезжиренное молоко. Что касается частоты употребления, 37% участников опроса никогда не употребляли вторичные молочные продукты и только 2% употребляют их каждый день. При покупке вторичных молочных продуктов респонденты больше всего обращают внимание на их жирность – 32%, следующим критерием является состав – 31%, далее производитель – 28%, и меньше всего обращают внимание на этикетку продукта – 9% респондентов. В ходе опроса было выявлено, что только 20% респондентов знают, что такое пахта. А что такое на самом деле обезжиренное молоко знают лишь 12% участников опроса. Установлено, что в отличие от других вторичных молочных продуктов, о сыворотке респонденты осведомлены значительно лучше. На вопрос «Что такое сыворотка?» правильно ответило 51% опрошенных. Кроме этого, было выявлено, что 71% студентов, участвующих в опросе, употребляют ее в пищу.

Выводы. На основании результатов проведенного анкетирования было выявлено, что молодежь недостаточно информирована как в вопросах использования и переработки вторичных молочных продуктов, так и в их действии на организм. Вследствие полученных данных проведенного опроса, а так же вышеуказанной информации, можно сделать заключение о необходимости повысить осведомленность молодёжи о высокой пищевой ценности вторичного молочного сырья, а так же акцентировать внимание на высокую биологическую ценность ВМС, содержание в них огромного количества полезных для здоровья веществ, широкую область применения и уникальность сырья в инновационных разработках в области пищевой промышленности, путем проведения профилактических бесед и научно-практических конференций.

Литература:

1. Вторичное молочное сырье и свойства кисломолочных напитков [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://produkt.by/story/vtorichnoe-molochnoe-syre-i-svoystva-kislomolochnyh-napitkov>. – Дата доступа: 27.10.2020