

Илларионова Елена Евгеньевна, н.с.,

Михайлова Ирина Юрьевна, н.с.,

Семипятный Владислав Константинович, с.н.с., к.т.н.

**ВНИИПБиВП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова»
РАН, г. Москва**

МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ: НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ

Аннотация. Фактическое достижение заявленных государственной политикой целей в области производства и потребления пищевых продуктов напрямую связано с технологиями переработки молока как компонента, занимающего существенный удельный вес в потребительской корзине. В работе осуществлен сравнительный анализ традиционных методов контроля качества молочных напитков и/или их сухих субстанций с современным уровнем развития технологий производства/переработки и расширения ассортимента. Определены приоритетные направления развития методологических баз.

Ключевые слова: молочная напитки, контроль качества, эффективность, фальсификат.

Illarionov Elena Evgenyevna, Researcher,

Mikhailova Irina Yuryevna, Researcher,

Semipyatny Vladislav Konstantinovich, Senior Researcher, Candidate of Technical Science

All-Russian Scientific Research Institute of Brewing, Non-Alcoholic and Wine Industry – branch of V.M. Gorbatov Federal Research Center for Food Systems of Russian Academy of Sciences, Moscow, Russia

MILK DRINKS: NEW IDENTIFICATION HORIZONS

Annotation. Actual achievement of stated state policy goals in the field of food products production and consumption are directly related to processing milk technology as a component that occupies significant share in consumer basket. Comparative analysis of traditional methods of milk drinks quality control and/or their dry substances with modern development level of production / processing technologies and expansion of the range have been carried out. Priorities for methodological bases development were identified.

Key words: milk drinks, quality control, efficiency, counterfeit.

Молочные продукты, в частности напитки, занимают особое место в рационе человека [1-3]. Столь же широко они применяются для создания новых функциональных продуктов. Считаясь одной из оптимальных форм пищевых продук-

тов массового потребления, они нашли широкое применение в решении проблемы поступления в организм человека адекватных количеств витаминов, минеральных веществ, микроэлементов и других биологически активных веществ природного происхождения, повышающих его защитные функции [4-6].

На современном этапе развития молочной промышленности переработка молочного сырья на продукты длительного хранения рассматривается как важнейшее направление рационального использования сырья и эффективной работы предприятия. Большинство производителей отрасли ориентированы на выпуск конкурентоспособной продукции с увеличенными сроками годности и расширенным сырьевым составом [7,8].

Ситуационный анализ отечественной пищевой промышленности показывает, что последние 10-15 лет в России происходит переориентация производства. В частности, активно развиваются альтернативные технологии производства и переработки молочных напитков, большинство которых получены эмпирически и требуют комплексных научных исследований, так как вырабатываемая продукция в государственном масштабе, в первую очередь, носит стратегическое назначение в рамках обеспечения глобальной продуктовой безопасности страны. Помимо этого, существует фактор их высокой популярности у населения.

По экспертным данным на 2018г. в России более 50% молочных продуктов вырабатываются по технологиям, предусматривающим в качестве сырьевых ингредиентов «немолочных» компонентов, а соответственно применение альтернативных классическим производственных схем. Детализация проблемы показывает, что масштабное развитие альтернативных технологий свойственно всем регионам России и затронуло практически все виды молочных продуктов. Априори, технологические регламенты и режимы процессов, закономерности формирования и динамика в хранении качественных показателей продукции по альтернативным технологиям систематически не изучены и, следовательно, такие работы актуальны во всех отраслях пищевой промышленности.

Глобальный анализ мировых тенденций развития пищевых технологий обнаруживает, что резервы для совершенствования традиционных и альтернативных технологий производства и переработки молочных продуктов, повышению их качества далеко не исчерпаны. Колоссальный потенциал заложен в исследованиях термодинамических характеристик и функционально-технологических показателей молочных систем и дальнейшей реализации полученных данных в качестве системных критериев дефиниции рациональности технологических операций, обоснованности производственных схем, а также оценки качества продукции. Полученные за последние десятилетия данные по показателю «активность воды»; торможению процессов абиогенной и биогенной деградации микро- и макрокомпонентов; «барьерным» технологиям консервирования; научно-прикладным методам проектирования продуктов функционального назначения и многим другим направлениям в различных пищевых системах, позволяют предполагать возможность опосредованной адаптации большинства методологических подходов применительно к технологиям молочных консервов, прогнозировать стратегическую, экономическую и социальную значимости разработок и, следовательно, декларировать актуальность данных работ.

Список литературы

1. Федеральный закон "О потребительской корзине в целом по Российской Федерации" от 03.12.2012 N 227-ФЗ
2. Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer: a Global Perspective. — London: World Cancer Research Fund, 2007. — 517 p.
3. Кожевникова Е. Н., Усенко Д. В. Николаева С.В., Елезова Л. И. Продукты с пробиотиками - важное составляющее функционального питания. Педиатрия. 2012; 91 (4): 72-78.
4. Галстян, А.Г. Научные основы и технологические принципы производства молочных консервов геродиетического назначения / А.Г. Галстян, А.Н. Петров, И.А. Радаева и др. //Вопросы питания. -2016. -Т. 85. -№ 5. -С. 114-119.
5. Галстян А.Г., Петров А.Н., Радаева И.А. Технология молочных геропродуктов с длительным сроком хранения//Переработка молока, 2008, № 3., С. 35-37.
6. Асембаева Э.К. Разработка технологии и исследование иммунобиологических свойств кисломолочного напитка на основе верблюжьего молока/Э.К.Асембаева и др.// Вопросы питания. – 2017. Т. 86. №6. С.67-73.
7. Галстян А.Г. и др. Теория и практика молочно-консервного производства. – М.: Издательский дом «Федотов Д.А.», 2016. – 181 с. ISBN 978–5–9908238–7–7.
8. Туровская С.Н. и др. Безопасность молочных консервов как интегральный критерий эффективности их технологии. Российский опыт // Пищевые системы. – 2018. – Т. 1. – № 2. – С. 29-54.