

Научно-практические основы  
создания творожных продуктов,  
обогащенных БАВ пряно-  
ароматического сырья

# Характеристика творога

Творог – это классический кисломолочный продукт, который завоевал популярность в северной и восточной части Европы. Для приготовления используют натуральное сырье, причем в дальнейшем полностью удаляют сыворотку. Жирность творога может быть от 0 до 23%.

Творог может быть произведен традиционным или отдельным способом, но второй вариант подходит только для получения обезжиренного продукта. Творог является питательным кисломолочным продуктом, так как в его составе присутствуют кальций, витамины группы В, С, Р.

# Характеристика творога

- ▣ Полезный состав способствует улучшению состояния хрящевой и костной ткани, нормализации гемоглобина в крови, поддержке нервной системе, вследствие чего творог рекомендуется включать в рацион даже маленьких детей.
- ▣ Творожный продукт – это молочный или молокосодержащий продукт, который готовится из творога по специальной



# Творожный продукт

Творожный продукт – это молочный или молокосодержащий продукт, который готовится из творога по специальной технологии.

В составе творожного продукта могут быть растительные жиры, соя, красители, консерванты, подсластители, также добавки в виде консервированных фруктов или сухофруктов.

Творожный продукт, его польза и вред интересует многих пользователей и диетологов. Ведь растительные жиры часто причисляют к вредным компонентам, которые ухудшают состояние организма при употреблении. На самом деле, такой творожный продукт хорош для тех, у кого аллергия на кисломолочные бактерии. Многие не переносят натуральный творог по индивидуальным показателям.

# Содержание БЖУ в твороге и в творожном продукте

- В творожном продукте:
  - жиров — 13,28;
  - белков — 8,26;
  - углеводов — 13,55.
- В твороге:
  - жиров — 8,42;
  - белков — 16,08;
  - углеводов — 2,88.



# Объекты исследования

- ▣ Объектами исследования являются сырье для производства творога, творожный продукт, пряно-ароматическое сырье.
- ▣ Цель - создание обогащенного творожного продукта с биологически-активными веществами и ингредиентами растительного происхождения,

- ▣ Творожный продукт, обогащенный комплексными полезными веществами, и ингредиентами растительного происхождения, позволит получить продукт высокого качества, с повышенным минеральным составом, безопасным в микробиологическом отношении, а также расширить ассортимент



продуктов для людей

# Биотехнологическая схема творожного продукта

- ▣ Биотехнологическая схема творожного продукта предусматривает следующие операции:
- ▣ - приемка и подготовка сырья;
- ▣ - подогрев и сепарирование;
- ▣ - нормализация молока, приготовление смеси;
- ▣ - пастеризация и охлаждение смеси;
- ▣ - заквашивание и сквашивание смеси;
- ▣ - разрезание сгустка, отделение сыворотки и розлив сгустка;
- ▣ - самопрессование и прессование сгустка;
- ▣ - охлаждение творога;
- ▣ - перемешивание;
- ▣ - упаковка и маркировка;
- ▣ - хранение;
- ▣ - реализация.



# Заключение

- ▣ Творожные продукты с высокой биологической ценностью является необходимым в питании человека. Так как человеку необходимы продукты с богатым количеством витаминов, минеральных веществ с полезными свойствами.
- ▣ Разработка и внедрение в производство продуктов функционального назначения являются необходимыми в пищевом рационе людей.

# Патентный обзор

Название	Номер патента	Авторы
ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ	2012123168/10	Пряничникова Наталия Сергеевна , Федотова Ольга Борисовна, Агаркова Евгения Юрьевна, Макеева Ирина Андреевна, Стратонова Наталья Викторовна
КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ТВОРОЖНОГО ПРОДУКТА	2017122318	Чернопольская Наталья Леонидовна (RU), Гаврилова Наталья Борисовна (RU)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ	2011112670/10	Кольтюгина Оксана Владимировна (RU)
Способ подготовки творога и творожного продукта к хранению	2016143554	Голубева Любовь Владимировна (RU), Пожидаева Екатерина Анатольевна (RU), Журавлева Екатерина Сергеевна (RU), Болотова Наталия Васильевна (RU), Илюшина Алина Вадимовна (RU)
СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ТВОРОЖНОГО ПРОДУКТА	2015122086/10	Доценко Сергей Михайлович (RU), Доценко Алена Сергеевна (RU), Гужель Юлия Александровна (RU), Ковалева Людмила Альбертовна (RU)
СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОЖНОГО ПРОДУКТА	2013104818/10	Богунов Сергей Юрьевич (RU), Мельникова Елена Ивановна (RU), Васильева Елена Сергеевна (RU)

