

**УДК 637.146**

**Ольга Сніжко**

*канд. техн. наук,  
доцент кафедри технологій м'ясних,  
рибних та морепродуктів*

**Вероніка Пахомова**

*магістр другого року навчання,  
Національний університет біоресурсів  
і природокористування України*

## **АКТУАЛЬНІСТЬ УДОСКОНАЛЕННЯ МОЛОКОВМІСНИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

Істотні порушення структури раціону сучасної людини, що спостерігається останніми роками у поєднанні із погіршенням екологічної та економічної ситуації багатьох регіонів України призвели до збільшення загального показника аліментарних захворювань. Однією з ознак незбалансованого харчування є дефіцит корисних тваринних та рослинних жирів у щоденному раціоні людини, а отже, і есенціальних жирних кислот [1].

Для вирішення проблеми незбалансованості раціону єдиним правильним напрямом є корекція харчового статусу за рахунок інноваційних продуктів, здатних позитивно вплинути на відновлення нормального функціонування усіх систем організму, здійснювати профілактику захворювань і тим самим сприяти продовженню життя та підвищенню працездатності. Саме тому якісні харчові продукти – це один із найважливіших чинників, який визначає рівень здоров'я населення країни [2].

Класичні харчові продукти не завжди можуть нівелювати нестачу есенціальних нутрієнтів. Тож актуальним стало удосконалення та створення продуктів нового виду, які б мали збалансований склад за декількома показниками із оптимальними харчовою та біологічною цінностями й високими органолептичними показниками [3].

Оптимальними для збагачування будуть продукти харчування, які серед населення мають найвищу популярність. За даними Державної

служби статистики України [4], фонд споживання молока та молочних продуктів найвищий серед основних продуктів харчування, тому молочні вироби найкраще підходять для створення спеціальних продуктів харчування.

У світовій науковій спільноті зацікавленість збагаченням молочних продуктів має тенденцію до зростання, про що свідчать результати пошуку у міжнародній наукометричній базі Scopus за 2018–2020 рр. Аналіз даних виявив збільшення кількості опублікованих статей за цією темою майже на 40%.

Ураховуючи дефіцит молока-сировини та недосконалість класичних натуральних молочних продуктів як однієї з найпопулярніших продовольчих груп та з огляду на пріоритети сучасних дослідників, збагачення молоковмісних кисломолочних продуктів є перспективним напрямом розвитку системи громадського здоров'я.

*Ключові слова:* молоковмісні продукти, кисломолочні продукти, раціон, інновації.

### **Список використаних джерел**

1. Harayama T. Roles of polyunsaturated fatty acids, from mediators to membrane / Harayama T., Shimizu T. // J. Lip Res. – 2020. – 61. – P. 1150–1160.
2. Managing quality and safety during the production of yoghurt with honey products Science and innovation / Merzlov S., Rudakova T., Snizhko O., Narizhnyy S. // Science and Innovation. – 2018. – Vol.6. – P. 22–34.
3. Giha V. How does milk fat replacement influence cheese analogue microstructure, rheology, and texture profile? / Giha V. Ordoñez M. J. Villamil R. // Journal of food science. – 2021. – URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1750-3841.15799>
4. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України. – URL: [http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat\\_u/2019/zb/07/zb\\_bsoph2018\\_pdf.pdf](http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2019/zb/07/zb_bsoph2018_pdf.pdf)