

жащего продукта сметанного типа // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2012. – № 4 (54). – С. 90 – 91.

2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Смольский Г.М., Гузеева Т.А., Бандура В.Ф., Нестеренко А.В. Изучение храниспособности спреда «Цветочный» // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С.72 – 73.

3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Губанова А.А., Савельева Е.В. Разработка технологии топленого масла // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. – № 2 (60). – С. 104– 107.

### **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**

Долматова О.И., Шаршов А.С.,  
Рудометкина К.А.

*ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
университет инженерных технологий», Воронеж,  
e-mail: olgadolmatova@rambler.ru*

Масложировые продукты в России являются одними из основных продуктов питания [1 – 3].

К данной группе относят масло сливочное. Согласно ГОСТ 32899–2014 масло сливочное можно вырабатывать сладким и соленым. Масло сливочное сладкое представлено в ассортименте: Шоколадное, Медовое и Десертное. В качестве вкусовых компонентов в них используют какао-порошок, мед, кофе, цикорий, фрукты, ягоды и их смеси. Среди соленых видов масел выделяют Закусочное и Деликатесное, в которые добавляют овощи, зелень, море- и рыбопродукты, мясопродукты, сыр, грибы. Однако, на прилавках магазинов, не всегда можно найти вышеперечисленные виды масел.

В настоящее время все более ощутимо влияние вредных факторов окружающей среды на организм человека. Для того чтобы их понизить необходимо применение биологически активных веществ природного происхождения в продуктах питания.

Предложено использование нетрадиционных вкусовых компонентов в виде сиропов дикорастущих растений (цикорий, одуванчик) в технологии масла сливочного. Определены основные показатели качества масел. Установлено, что данные виды масел обладают умеренной калорийностью, улучшенными вкусовыми характеристиками, повышенной биологической ценностью.

#### **Список литературы**

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Смольский Г.М., Гузеева Т.А., Бандура В.Ф., Нестеренко А.В. Изучение храниспособности спреда «Цветочный» // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С.72 – 73.

2. Голубева Л.В., Долматова О.И., Василенко Л.И., Игдисамова Р.И., Якушева М.Н. Изучение качества спреда «Ореховый» // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С.70.

3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Губанова А.А., Савельева Е.В. Разработка технологии топленого масла // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. – № 2 (60). – С. 104– 107.

### **МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ**

Долматова О.И., Бурлакина Ю.О.,  
Артеменко Ю.Н.

*ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
университет инженерных технологий», Воронеж,  
e-mail: olgadolmatova@rambler.ru*

В молочной промышленности все шире внедряются технологии, базирующиеся на комбинировании сырья различного происхождения. Растительное сырье находит особенное распространение в связи с тем, что содержащиеся в нем природные соединения позволяют человеческому организму противостоять вредному воздействию окружающей среды [1 – 3].

Комбинирование молочной основы с растительным сырьем имеет все предпосылки для использования в рецептурах продуктов нового поколения. Вкусовые компоненты увеличивают массовую долю витаминов в продукте, обогащают его макро- и микроэлементами, пищевыми волокнами, выполняют функцию стабилизаторов и структурирующих компонентов, а также расширяют ассортимент за счет различных вкусовых характеристик без дополнительных технологических приемов.

Проведена работа по созданию новой технологии структурированного молокосодержащего продукта с добавлением пюре хурмы. Полученные продукты отличаются хорошими органолептическими показателями, характеризуются высокой пищевой ценностью и оригинальным составом наполнителей.

#### **Список литературы**

1. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бочарова Е.И., Долматова Ж.С. Структурированные молокосодержащие продукты с растительными наполнителями // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2012. – № 4 (54). – С. 79 – 81.

2. Новые технологии обогащенных молочных продуктов: монография / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. – Воронеж: ВГУИТ, 2013. – 104 с.

3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Бандура В.Ф. Творожные продукты функционального назначения // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. – № 2 (64). – С. 98 – 102.

### **ОБОГАЩЕННЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Долматова О.И., Лемешева В.С.,  
Викторова О.В.

*ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
университет инженерных технологий», Воронеж,  
e-mail: olgadolmatova@rambler.ru*

Сметана и творог, являются национальными продуктами и широко востребованы на российском рынке [1 – 3].

Предложено вносить в сметанные и творожные продукты пюре хурмы, что позволит повысить их качество, увеличить ассортиментный ряд и право выбора у покупателя той или иной продукции.