

## НЕТРАДИЦИОННЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Решетняк О.П., Калюжная О.С., Стрилец О.П., Стрельников Л.С.

Национальный фармацевтический университет, г. Харьков, Украина

biotech\_ukrfa@mail.ru

На прилавках наших магазинов мы привыкли видеть в основном коровье молоко и кисломолочные продукты на его основе. Но сейчас можно встретить и такие деликатесы как козье и кобылье молоко; все большую популярность приобретают нетрадиционные кисломолочные напитки на их основе: айран (напиток из коровьего, козьего или овечьего молока с добавлением воды и соли), кумыс (напиток из лошадиного молока), мацони (напиток из кипяченого молока коров, овец, коз, буйволов или их смеси) и другие. Это объясняется, в первую очередь, увеличением количества людей, стремящихся к здоровому образу жизни и увеличением информации о высоких лечебных и диетических свойствах таких продуктов. Так, козье молоко характеризуется более высоким содержанием белка, жира и кальция, по сравнению с коровьим; в жире козьего молока содержится больше каприновой и линолевой кислот, и шарики жира мельче, что способствует лучшему его усвоению организмом человека. Козье молоко используют для лечения желудочно-кишечных заболеваний, туберкулеза, выведения из организма солей тяжелых металлов и многого другого. Белки и жир молока кобылы хорошо усваиваются благодаря большому количеству насыщенных жирных кислот и сбалансированному аминокислотному составу. Оно полезно при инфекциях кишечника, псориазе, ожогах и др. Овечье молоко богато на минералы – кальция, цинка, фтора в два раза больше, чем в коровьем, присутствуют и все витамины группы В, поэтому его потребление показано лицам с дефицитом минералов и витаминов.

Таким образом, разработка ферментированных напитков на основе нетрадиционного сырья позволит расширить номенклатуру кисломолочных продуктов и расширить спектр их применения при профилактике и лечении многих заболеваний.