



ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.С. Тургенева

ФГБОУ Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева

***Инновационные подходы к созданию продуктов
питания животного происхождения нового
поколения***

www.oreluniver.ru



Основные направления создания инновационных пищевых продуктов, реализуемые на кафедре технологии продуктов питания и организации ресторанного дела

Инновационные функциональные хлебобулочные изделия повышенной пищевой и биологической ценности, восполняющие недостаток различных пищевых компонентов

Инновационные функциональные кондитерские изделия повышенной пищевой и биологической ценности, восполняющие недостаток различных пищевых компонентов (в том числе эссенциальных)

Макаронные изделия повышенной биологической ценности

Инновационные продукты питания животного происхождения – молочные и мясные



Молочные продукты питания специализированного назначения



Творожные продукты (пасты) которые благодаря содержанию биологически активной добавки «Йодказеин», а также введению овощных сиропов и конфитюров, обладает профилактическими свойствами, имеет повышенную пищевую и биологическую ценность. Себестоимость пасты значительно ниже за счет использования растительного сырья (круп, прошедших гидротермическую обработку).

Йогурт греческий обогащенный пищевыми волокнами свеклы благодаря повышенному содержанию белка, кальция, минеральных элементов, пищевых волокон свеклы, обладает профилактическими свойствами, имеет повышенную пищевую и биологическую ценность. Может быть рекомендован для геродиетического питания.



Творожная паста со шпинатом, обогащенная сывороточными белками для людей, испытывающих значительные физические нагрузки. При внесении растительных компонентов биологическая ценность повышается, пюре из шпината. оказывает благотворное влияние на пищеварительную систему и поджелудочную железу и хорошо усваивается организмом человека.



Молочные десерты с улучшенными потребительскими свойствами



Десерты взбивные творожно-бобовые повышенной пищевой и биологической ценности. В качестве пенообразователей используется *мука гороха и фасоли (продукт не содержит искусственных стабилизаторов структуры)*.

Десерт характеризуется повышенным содержанием белка, в том числе незаменимых аминокислот - лизина, треонина и триптофана, а также полиненасыщенных жирных кислот.

Взбивные десерты на молочной основе с применением *овсяной, ячменной и чечевичной муки*, в качестве стабилизатора и пенообразователя: применяемое сырьё является недорогим и доступным, традиционно используемым в питании, десерты обладают высокой пищевой и биологической ценностью.



Молочные десерты с тыквенным пюре. В качестве основы использовано вторичное молочное сырьё – обезжиренное молоко и пахта, структурообразователь пектин является источником пищевых волокон, способствующих выведению холестерина, обладает радиопрожекторными свойствами



Комплексное использование вторичного молочного сырья

Молочная сыворотка - источник природных биологически активных соединений с выраженной функциональной активностью! В ее состав входит до 50 % сухих веществ молока, растворимые азотистые соединения и минеральные соли, лактоза, а также витамины, ферменты, органические кислоты.



Напитки из творожной сыворотки «Диабетические» с добавлением яблочно-абрикосового сока, яблочно-персикового сока, яблочно-вишневого сока, мёда натурального. Благодаря высокой пищевой ценности, разработанные продукты могут быть рекомендованы в диетотерапии больных сахарным диабетом.

Кисломолочный напиток «Женьшеневый» обладающий профилактической направленностью и тонизирующими свойствами благодаря введению в состав продукта настойки корня женьшеня. Продукт предназначен для геродиетического питания.

Кисломолочные напитки обогащенные с добавлением персикового нектара и морковного пюре предназначены в качестве специального питания для лиц с ослабленным здоровьем, нарушением обмена веществ.





Инновационные функциональные молочные и молкосодержащие продукты повышенной пищевой и биологической ценности, восполняющие недостаток различных пищевых компонентов



Мягкое мороженое с конопляным и сывороточным белками с пониженным содержанием жира и повышенным содержанием белка для людей с высокими физическими нагрузками. Композиционные сочетания растительных и животных белков позволят получить обогащающие добавки (наполнители), сбалансированные по органолептическим показателям, биологической ценности

Мягкое мороженое с творожной сывороткой и плодово-ягодным наполнителем - пюре облепихи. Ягоды облепихи – природный антибиотик, имеют противовоспалительные и бактерицидные свойства, являются отличным иммуностимулятором. Использование молочной сыворотки позволяет максимально использовать потенциал вторичного молочного сырья.





Растительные порошки сублимационной сушки в составе молочных продуктов повышенной пищевой ценности

Ягодные и овощные порошки имеют хорошие органолептические характеристики, значительную концентрацию физиологически активных веществ, высокий уровень сохранности термолабильных компонентов – витаминов, макро- и микроэлементов, ферментов, аминокислот, обладают способностью к быстрой регидратации, полной растворимостью в составе мелкодисперсных и порошковых материалов.

Вследствие низкого содержания влаги (не более 8 %) сублимированные порошки можно хранить в течение длительного времени при комнатной температуре без потери качества.





Растительные порошки сублимационной сушки в составе молочных продуктов повышенной пищевой ценности



Молочные коктейли с композиционными сочетаниями фруктово-ягодных и овощных порошков: «клубника: малина», «тыква: абрикос», «малина: свекла», «черная смородина: малина». Композиционные сочетания растительных порошков сублимационной сушки позволят получить обогащающие добавки (наполнители), сбалансированные по органолептическим показателям, витаминному, минеральному составу.

Смеси для молочного пудинга с растительными порошками

Обладает высокой пищевой и биологической ценностью. Уровень суточного удовлетворения в основных витаминах и минеральных веществах при употреблении 200 г продукта варьируется от 4 % до 24 %.

Являются самостоятельным продуктом и предназначен для широкого круга потребителей, включая людей пожилого и старшего возраста. Обладают антиоксидантными свойствами.





Мясные продукты повышенной пищевой ценности



Мясной хлеб с повышенным содержанием белка. Содержит в составе куриную печень, белоксодержащие компоненты - сывороточный концентрат и конопляный протеин. Конопляный протеин содержит 62 % белка, заменимые и незаменимые аминокислоты, клетчатку, жирные кислоты (омега-3,6). В его составе содержится цинк, железо, магний, кальций, марганец, фосфор, калий, сера и витамины В, Е, С и D

Мясные полуфабрикаты – котлеты с овощными порошками.

Основ котлет составляет смесь мяса индейки и куриного мяса. В качестве обогащающих компонентов использованы порошки моркови и кабачка сублимационной сушки. Использование компонентов с высокой влагосвязывающей способностью позволило увеличить выход готовых изделий



Пельмени с пюре шпината и тыквенным пюре.

Растительное пюре содержит пищевые волокна, фитоадаптогены, каротиноиды, витамины группы, минеральные вещества и фенольные соединения. Пельмени имеют улучшенные органолептические характеристики.



Получение мясных ингредиентов для блюд быстрого приготовления



Сублимационная сушка является перспективным направлением в переработке мясного сырья. Для получения мясных компонентов применяется авторская технология сублимационной сушки мясного сырья – куриного филе и говядины. Для улучшения органолептических характеристик готового продукта используется технология су-вид в условиях вакуума.

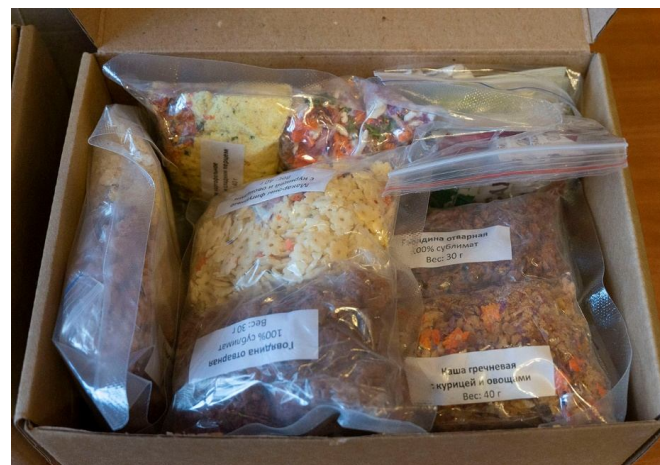
Высококачественные мясные ингредиенты сублимационной сушки служат для составления смесей обеденных концентратов: гречневая каша с говядиной, картофельное пюре с куриным филе и зеленью, макароны с говядиной, рис с куриным филе.





Разработка индивидуальных рационов питания (ООО «Криосушка»)

Разработаны рационы питания, содержащие комплексные блюда для каждого приёма пищи. Компоновка блюд составлена как можно более приближённой к повседневному здоровому питанию. На завтрак – это молочные каши, дополненные белковой пищей (мясные ингредиенты). На обед – первое и второе блюда, включая рыбу. На ужин – плотная высокобелковая и углеводная еда. Разработаны натуральные растворимые чаи с фруктами, которые можно разводить водой любой температуры



Одними из главных достоинств рационов питания от «Криосушка» являются влагозащищённость, компактность и малый вес (около 320 г), при этом компактность и прочность индивидуальных упаковок позволяют использовать его в походных условиях



ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.С. Тургенева

Основные кадровые партнеры кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела



ООО
«Криосушка»



Болховский
сыродельный
завод

СИРОБОГАТОВ

www.oreluniver.ru