

Разработка инновационных
молочных продуктов с
функциональными свойствами.
Опыт молочного комбината
«Ставропольский»



Ставрополь, 20 октября 2015 г.

Предпосылки

- кадровая база предприятия:

с 1992 г. предприятием руководит С.В. Анисимов, к.т.н., автор 28 изобретений и более 100 научных работ, вместе с ним в начале 90-х на предприятие пришло много квалифицированных специалистов и кандидатов наук из Всесоюзного научно-исследовательского института комплексного использования молочного сырья (ВНИИКИМ).

Сегодня на МКС трудится более 20 кандидатов наук, многие из них – признанные эксперты в молочной отрасли России.

Предпосылки

- привлечение к разработкам молодых ученых: на базе комбината функционируют два малых инновационных предприятия, ООО «Пребиолайф» и ООО «ИПТ», которые работают в тесном сотрудничестве с ведущими ВУЗами и НИИ отрасли. Сотрудники этих предприятий объединены в специальный отдел МКС, который занимается разработкой новых функциональных продуктов.

Предпосылки

- потребности современного человека:

структура питания претерпела серьезные изменения за последние 100 лет, технический и научный прогресс проник во все сферы жизни, новое время и новые потребители нуждаются в новых продуктах.

Пищевые потребности современного человека?

- получение **всех** необходимых питательных веществ в **необходимых пропорциях**, т.е. сбалансированное питание, которое есть залог здоровья;
- получение удовольствия (продукт должен быть вкусным, привлекательным, удобным в использовании и т.д.).

Инновационные
функциональные продукты
должны восполнять недостаток
различных пищевых
компонентов (в том числе
эссенциальных) и быть
привлекательными для
потребителя.

Инновационные
функциональные продукты
молочного комбината
«Ставропольский» – привычные
продукты с новыми полезными
свойствами.



Молоко с лактозой

Это уникальный продукт для поддержания здоровья и иммунитета человека.

Лактулоза обладает **ярко выраженными пребиотическими свойствами**, т.е. она стимулирует рост и активность полезной микрофлоры кишечника, тем самым оказывая благотворный эффект на работу пищеварительной системы и организма человека в целом.

Молоко с лактулозой – идеальный продукт для тех, кто **борется с дисбактериозом кишечника и восстанавливает иммунитет во время и после лечения антибиотиками.**

Рекомендованная суточная доза лактулозы (2 г) содержится 200 г молока с лактулозой молочного комбината «Ставропольский», т.е. в одной его упаковке. Такая доза пребиотика поможет восстановить естественный баланс микрофлоры кишечника и нормализовать его работу.



Низколактозное МОЛОКО

Низколактозное молоко – это уникальный для российского рынка продукт, который создан **специально для людей, страдающих непереносимостью лактозы** (молочного сахара).

Лактазная недостаточность – это состояние, характеризующееся неспособностью организма ребенка или взрослого человека переваривать молочный сахар из-за недостаточной выработки в кишечнике особого фермента – лактазы.

Низколактозное молоко имеет более сладкий вкус, т.к. лактоза в нем расщеплена на глюкозу и галактозу. Оно идеально подходит для приготовления молочных каш, напитков и других блюд. При этом существенно экономится сахар без увеличения калорийности продукта. Употребление такого молока с низким содержанием лактозы позволяет избежать дискомфорта и тяжести в животе, при этом вкус и все полезные свойства молока сохраняются.



Молоко ночной дойки

Молоко ночной дойки – это инновационный продукт молочного комбината «Ставропольский», **предназначенный для тех, кто страдает расстройством сна.**

По данным зарубежных исследований каждый третий житель планеты испытывает те или иные проблемы со сном. Ученые установили, что за регуляцию биоритмов организма отвечает гормон мелатонин, известный также как «гормон сна».

Ученые установили, что если коров доить ночью, то содержание мелатонина в молоке повышается в несколько раз! Такое ночное молоко уже успешно выпускается в Германии, Финляндии, Японии. На российском рынке впервые молоко ночной дойки выпустил молочный комбинат «Ставропольский».

Специально для этого организовано ночное доение коров на фермах с последующей технологической обработкой и розливом на заводе. Таким образом, мелатонин, содержащийся в нашем молоке, имеет естественное происхождение, основанное на физиологических особенностях коров.

Кисломолочные продукты с пробиотиками

«Бифидо+Кефир»



Биойогурты с L.Casei





Греческий йогурт

Густой йогурт в греческом стиле (то есть йогурт, в котором удалена часть сыворотки) уже завоевал популярность во многих странах мира.

На МКС такой йогурт производят по особой технологии, благодаря которой продукт имеет густую консистенцию, приятный кисломолочный вкус и **содержит вдвое больше белков, чем обычный йогурт**. Белки – незаменимый строительный материал для всех клеток организма, сложно переоценить их важность для обменных процессов и здоровья различных систем и органов. Из них, в буквальном смысле, строятся красивое тело, густые волосы, здоровые ногти и упругие мышцы.

Помимо этого, «Греческий йогурт» от МКС богат кальцием, необходимым для здоровья костной системы в любом возрасте, витаминами и полезными микроорганизмами. В его состав **входит пробиотическая культура ацидофильной палочки** (*Lactobacillus acidophilus*), которая обладает широким бактерицидным действием по отношению к вредным и болезнетворным бактериям и способствует нормализации работы пищеварительного тракта.

Уникальный кисломолочный десерт

«Биолактис»

Этот десерт изготовлен из **деминерализованной молочной сыворотки**, которая содержит уникальные компоненты молока – сывороточные белки, которые по содержанию незаменимых аминокислот наиболее близки к их содержанию в «идеальной белке». Они легко усваиваются организмом, способствуют нормализации содержания холестерина в крови, снижению уровня основного стрессового гормона кортизола и повышению уровня «вещества радости» серотонина.

Сливки, которые также входят в состав продукта, обладают высокой питательной ценностью. В них в большом количестве содержатся свободные органические кислоты, витамины А, D, E, группы В, а также РР и С. Есть в составе сливок и такие микроэлементы, как натрий, кальций, железо, калий, фосфор, магний, цинк, медь, фтор и йод. Кроме этого, в сливках содержится лецитин, который помогает поддерживать нормальный уровень холестерина в организме.

«Биолактис» вырабатывается на основе закваски на пробиотических культурах молочнокислых микроорганизмов – *Lactobacillus casei* и *Lactobacillus acidophilus* (ацидофильная палочка).

В качестве пребиотика для производства «Биолактиса» используется растворимое **пищевое волокно – гуммиарабик**. Этот уникальный природный компонент получают из смолы аравийской акации. Гуммиарабик стимулирует развитие нормальной кишечной микрофлоры, поскольку является «пищей» для пробиотиков.





Биомороженое

Особенность биомороженого заключается в том, что молочная смесь, из которой готовят мороженое, предварительно **заквашивается чистыми культурами ацидофильной палочки** – *Lactobacillus acidophilus*.

Употребление биомороженого способствует нормализации пищеварения и укреплению иммунитета, поскольку естественная микрофлора кишечника представляет собой защиту организма человека от патогенных микроорганизмов, препятствует их размножению и росту.

Помимо этого биомороженое содержит в своем составе еще один важный **функциональный ингредиент – лактулозу**, которая является пребиотиком, т.е. стимулирует развитие, как своей собственной полезной микрофлоры, так и вносимой с продуктом ацидофильной палочки.

Желе и кисели на пектине

Являясь растворимым пищевым волокном, пектин оказывает крайне положительный эффект на организм человека: **он обладает пребиотическими свойствами, способен усиливать чувство насыщения, замедлять гликемическую реакцию, снижать уровень холестерина в крови.** Пребиотические свойства пектина доказаны научно: известно, что он способствует росту полезной микрофлоры в кишечнике человека и тем самым повышает иммунитет организма в целом. Помимо этого, расщепляясь в толстой кишке, пектин образует низкомолекулярные жирные кислоты (например, молочную, уксусную, пропионовую, масляную), что также оказывает положительное влияние на организм человека.

Пектин практически не усваивается пищеварительной системой и **является энтеросорбентом**, т.е. он способен связывать и затем выводить из человеческого организма многие вредные вещества: радионуклиды и соли тяжелых металлов, например, свинец. Особенно полезен он для людей, работающих на производствах с вредными условиями труда и жителей больших городов.



Спасибо за внимание!