Разработка технологии получения продуктов протеолитического гидролиза белков сыворотки молока, пригодных для использования в качестве компонентов специального и детского питания

лактоальбумин, протеазы, алкалаза, белки сыворотки молока, лактоглобулин

Разработка технологии получения продуктов протеолитического гидролиза белков сыворотки молока, пригодных для использования в качестве компонентов специального и детского питания: Отчет о НИР (заключит.) / БГПУ; рук. Лахвич Ф.Ф., исполн.: В.П. Курченко. – Мн., 2011.- 63 с., 15 ил., 3 табл., 4 прил. – Библиогр.: С. 37 (9 назв.). - № ГР 20101951.

**Объект исследования** - ферментативный гидролизат белков сыворотки молока.

**Цель работы** - оптимизировать процесс гидролиза белков молока с использованием ферментных препаратов алкалазы, установить технологические параметры получения гидролизатов, разработать опытно-промышленный регламент на производство гидролизата белков молока и проект технических условий на гидролизаты белков молочной сыворотки.

**Методы.** В работе использованы электрофоретические, иммунохимические и хроматографические методы исследования.

**Результаты работы.** Установлено, что для гипоаллергенных формул наиболее приемлемыми является гидролизат, полученный по разработанному опытно-промышленному регламенту, который позволяет получить продукт, не содержащий фракцию высокомолекулярных сывороточных альбуминов. Разработанная технология дает возможность получить частичный гидролизат сывороточных белков, который может быть использован в качестве компонента продуктов детского и специального питания: спортивного, клинического, геродиетического. Разработанным проектом технических условий определены требования к такой продукции.

**Степень внедрения.** ООО «БелБиоПрогресс» осуществлена постановка и на производство и выпущена опытная партия гидролизата сывороточных белков молока.

**Область применения** - пищевая промышленность.