**Данчук Юлія Іванівна. Розробка технології молочно-соєвих продуктів подовженого терміну зберігання : Дис... канд. техн. наук: 05.18.04 / Технологічний ін-т молока та м'яса. — К., 2006. — 218арк. — Бібліогр.: арк. 162-176.**

**ДАНЧУК Ю. І. Розробка технології молочно-соєвих білкових продуктів подовженого терміну зберігання. – Рукопис.**

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м’ясних, молочних та рибних продуктів. – Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, 2006.

Метоюроботи було створення технології молочно-соєвих білкових продуктів, наукове та практичне обґрунтування можливості спільного осадження білків знежиреного коров’ячого та соєвого молока з використанням одного із способів коагуляції.

Установлено можливість використання знежиреного коров’ячого та соєвого молока у технології білкових молочно-соєвих продуктів способом спільного осадження. Теоретично та практично обґрунтовано спосіб осадження білків молочно-соєвих сумішей, доведено доцільність використання методу термокислотної коагуляції.

Визначено особливості коагуляції сумішей, складених зі знежиреного коров’ячого та соєвого молока. Установлено вплив частки соєвого молока в молочній суміші на органолептичні та фізико-хімічні показники білкових згустків, опрацьовано технологічні умови осадження. Вивчено білковий та вуглеводний склад комбінованих білкових згустків. Встановлено вплив соєвого компоненту на фракційний склад білкових згустків та ступінь використання сухих речовин.

Доведено, що заміна знежиреного коров’ячого молока на соєве дала змогу підвищує біологічну цінність продукту за амінокислотним складом на 11 % за рахунок збільшення вмісту лейцину, фенілаланіну та тирозину в порівнянні з контрольним зразком. Доведено позитивний вплив бактеріального збагачувача на мікробіологічні показники отриманого білкового продукту та термін його придатності.