д.т.н., профессор Лялин В.А.

Продукты из козьего молока

Продукты на основе козьего молока, обладают ценными питательными свойствами для жизнедеятельности человека, особенно детей и людей пожилого возраста.

Их рекомендуют, как продукт питания ослабленных и страдающих пищевой аллергией детей, так как вследствие несовпадения в фракционном составе полипептидов гиперсенсибилизация к белкам коровьего молока может не сопровождаться повышенной чувствительностью к протеинам молока козьего. Используют при лечении ряда заболеваний: расстройствах пищеварения, детской эпилепсии, желтухе, астме, лучевых поражениях, мигрени, болезнях печени, поджелудочной железы и желчного пузыря. Они обладают противоопухолевым действием, ранозаживляющим эффектом. Из-за наличия в них кобальта наблюдается положительное воздействие при лечении анемии.

В России в 2009 году родились более 1,7 миллиона детей. Значительная часть женщин по различным причинам в 3-4 месяца прекращают грудное вскармливание и детей переводят на искусственное вскармливание.

По данным Института питания РАМН, в городах количество новорожденных, страдающих непереносимостью и аллергией к белкам коровьего молока, увеличивается в силу экологических, генетических, социальных и других факторов. Особенности состава и свойств козьего молока делают продукты его переработки эффективной альтернативой продуктам из коровьего молока. Поэтому важной социальной проблемой является обеспечение населения продуктами на основе козьего молока, и в первую очередь беременных и кормящих матерей, детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

Наибольший интерес представляет получение из козьего молока творога, выработанного ультрафильтрацией творожного сгустка.

При этом обеспечивается тройной эффект:

- Использование уникальных свойств белковой фракции козьего молока;
- Сохранение в твороге сывороточных белков (β-лактоглобулин, α-лактальбумин, альбумин сыворотки крови, иммуноглобулины и компоненты протеозо-пептонной фракции), обладающих иммуностимулирующей активностью;
- Существенно сокращение расхода молока на 1 кг получаемого творога, отсутствие потерь белковой фракции.

ООО «Фильтропор Групп» и НИИ детского питания на специально изготовленной ООО «Фильтропор Групп» пилотной ультрафильтрационной установке провели выработки творога из козьего молока и получили позитивный результат. Для оформления НИИ детского питания нормативной документации необходимо 2 месяца.

НИИ детского питания так же разработана технология продуктов на основе козьего молока:
для детского питания:
- молоко пастеризованное питьевое;
- молоко пастеризованное витаминизированное;
- молоко стерилизованное (и стерилизованное витаминизированное);
- кефир;
- простокваша «Истринская»;
- йогурт питьевой «Истринский»;
- творог «Истринский»;
- сметана «Истринская»;
- сыр мягкий «Истринский»;

Продукты для питания беременных женщин и кормящих матерей - продукты молочные пастеризованные и стерилизованные «Русская козочка».