

1. **НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОЕКТА:**

**„ИЗСЛЕДВАНЕ ВЛИЯНИЕТО НА РАСТИТЕЛНИ КОМПОНЕНТИ ВЪРХУ КАЧЕСТВЕНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ТВЪРДО СИРЕНЕ“**

**РЪКОВОДИТЕЛ: ДОЦ. Д-Р ТАТЯНА БОРЯНОВА БАЛАБАНОВА**

**КАТЕДРА: „ТЕХНОЛОГИЯ НА МЛЯКОТО И МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ“**

**ФАКУЛТЕТ: ТЕХНОЛОГИЧЕН**

2. **ПРИОРИТЕТНО ТЕМАТИЧНО НАУЧНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

**„ЗДРАВЕ И КАЧЕСТВО НА ЖИВОТ, БИОТЕХНОЛОГИИ, ЕКОЛОГИЧНО ЧИСТИ ХРАНИ, ПРЕЧИСТВАЩИ И БЕЗОТПАДНИ ТЕХНОЛОГИИ“**

3. **АНОТАЦИЯ:**

Съвременните тенденции в храненето акцентират върху разработването на продукти, които не само осигуряват основни хранителни вещества, но и притежават потенциален здравно-профилактичен ефект върху човешкия организъм. Сред най-разпространените примери за тези храни са млякото и млечните продукти, които се използват като основа, за създаване на функционални храни, обогатени с биологично активни вещества с потенциални здравно-профилактични ползи (Sharma et al., 2021; Banerjee et al., 2017).

С въвеждането на здравословните и функционалните храни се наблюдава засилен интерес към използването на растителни видове и техните екстракти като ценни адитиви в млечната индустрия. Научните изследвания показват, че растенията съдържат редица биоактивни вещества с доказани функционални и терапевтични свойства, които могат да бъдат ефективно използвани за обогатяване на млечни продукти. Билките, подправките и особено етерично-маслените култури представляват източник на съединения като антиоксиданти, антоциани, фитостероли, захари, минерали, както и различни фенолни и органични киселини – включително кумарова киселина, гликолова киселина, валерова киселина и урсолова киселина. Освен това, растителните екстракти могат да съдържат и специфични фитохимикали като херниарин, кумарин и танини, които проявяват антимикробна, противовъзпалителна и антиоксидантна активност (Prusinowska&Śmigielski, 2014). Включването на тези съединения в млечни продукти допринася за подобряване на тяхната функционална стойност и създава възможност за разработване на иновативни храни с повишена терапевтична полза, които отговарят на изискванията на съвременния потребител и намират място на бързо разрастващия се глобален пазар на функционални храни.

През последните години лавандулата се наложи като основна етеричномаслена култура в България. Световният пазар на тази култура се развива динамично поради разнообразното ѝ използване и интереса към продукти от естествен произход. Намира широко приложение в козметичната, парфюмерийната и фармацевтичната промишленост, в производството на перилни и почистващи препарати. В преработен или суров вид се употребява при производството на храни и безалкохолни напитки.

Редица научни разработки дават основание за перспективна употреба на лавандулата в хранително-вкусовата промишленост. Недостатъчни са изследванията относно потенциалните възможности за приложение на етерично маслените култури и техните фитоконпоненти върху процеса на зреене и качествените характеристики на твърди сирена.

*Представеният научно-изследователски проект е насочен към адаптиране на технология за производство на твърдо сирене с фитокомпоненти.*

*Целта на проекта е да се проучат възможностите за подобряване на качествените характеристики на твърдо сирене с добавка на лавандула под формата на суха субстанция и етерично масло.*

*Получените резултати ще допринесат за разширяване на познанията в областта на млечните продукти и за разработването и внедряването на нови технологии в млечната индустрия.*