

„LUBIAŁEK” - wysokobiałkowy ser twardy

Innowacyjny produkt mleczarski na bazie twarogu i izolatu białek serwatkowych.

- Charakteryzuje się wysoką zawartością białka (około 40% w serze). Prosta technologia wykonania polegająca na ogrzewaniu zhomogenizowanej mieszaniny twarogu i izolatu białek serwatkowych. Produkt charakteryzuje się wysoką zawartością aminokwasów egzogennych umożliwiających maksymalizację odbudowy włókien mięśniowych.
- Znakomity dla osób aktywnych fizycznie, osób starszych, rekonwalescentów po operacjach chirurgicznych oraz chemioterapii, przyspieszający regenerację skóry po ranach oraz oparzeniach, osób aktywnych fizycznie których organizm wymaga zwiększonego zapotrzebowania na białko.
- Pod względem organoleptycznym jest podobny do twardego sera podpuszczkowego.

Skład produktu:

mleko, kultury bakteryjne, izolat białka serwatkowego (WPI)

Zawartość makroskładników w końcowym produkcie: białko 39%, tłuszcz 7%, laktoza 1,1%

Produkt opracowany przez zespół z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w składzie: dr hab. Marta Tomczyńska-Mleko, prof. UPL, Prof. dr hab. inż. Stanisław Mleko, Prof. dr hab. inż. Bartosz Sołowiej (Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Zakład Technologii Mleczarstwa i Żywności Funkcjonalnej).

Osoba do kontaktu: Marta Tomczyńska-Mleko, marta.mleko@up.lublin.pl

Literatura:

[https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302\(24\)01193-7/fulltext](https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302(24)01193-7/fulltext)