

Ketolada mleczna – białkowy strzał

To nowatorski produkt wysokobiałkowy o obniżonej zawartości cukru. Jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia dla sportowców, osób o zwiększonym zapotrzebowaniu na białko, diabetyków, seniorów, rekonwalescentów, czy osób będących na dietach redukcyjnych.

- Wysoka zawartość białka – jedna 100 g tabliczka dostarcza 25 g pełnowartościowych aminokwasów egzogennych.
- Obniżona zawartość cukru (>5 g/100 g) w produkcie, która wynika z laktozy obecnej w mleku w proszku. Słodki smak produktu pochodzi wyłącznie od erytrytolu, zamiennika sacharozy, którego kaloryczność wynosi 0,2 kcal/g, a indeks glikemiczny 0.
- Czysta etykieta produktu oparta jest wyłącznie na izolacie białek serwatkowych (WPI), maśle kakaowym, miazdze kakaowej, mleku w proszku i erytrytolu.
- Alternatywa dla koktajlu białkowego – z racji na wydłużony czas spożycia, produkt będzie stanowić bardzo ciekawe rozszerzenie katalogu pełnowartościowych produktów wysokobiałkowych, które na rynku żywności funkcjonalnej występują w bardzo ograniczonej ilości.

Skład produktu:

izolat białek serwatkowych (WPI), masło kakaowe, miazga kakaowa, mleko w proszku pełne, erytrytol

Produkt opracowany przez zespół z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie: dr hab. inż. Maciej Nastaj, Prof. dr hab. inż. Bartosz Sołowiej (Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Zakład Technologii Mleczarstwa i Żywności Funkcjonalnej) we współpracy ze Szkołą Artystyczną Wiesław Kucia w Lublinie (mgr inż. Wiesław Kucia).

Osoba do kontaktu: Maciej Nastaj, maciej.nastaj@up.lublin.pl

Literatura:

1. Nastaj, M., Sołowiej, B.G., Terpiłowski, K., Kucia, W., Tomasevic, I.B., & Podkościelna, J. (2024). Effects of whey proteins and erythritol combination on the physical and quality characteristics of untempered, high-protein white chocolates without the saccharose addition. *International Dairy Journal*, 157, 106007.
2. Nastaj, M., Sołowiej, B.G., Stasiak, D.M., Mleko S., Terpiłowski, K., Łyszczek R.J., Tomasevic, I.B., & Tomczynska-Mleko, M. (2022). Development and physicochemical properties of reformulated, high-protein, untempered sugar-free dark chocolates with addition of whey protein isolate and erythritol. *International Dairy Journal*, 134, 105450.
3. Selvasekaran, P., & Chidambaram, R. (2021). Advances in formulation for the production of low-fat, fat-free, low-sugar, and sugar-free chocolates: An overview of the past decade. *Trends in Food Science & Technology*, 113, 315–334.
4. Ostrowska-Ligeża, E., Marzec, A., Górská A., Wirkowska-Wojdyła, M., Bryś, J., Rejch, A., & Czarkowska, K. (2019). A comparative study of thermal and textural properties of milk, white and dark chocolates. *Thermochimica Acta*, 671, 60–69.