

21. Комплексна оцінка якості напою “Вишневий” на основі маслянки пастеризованої

Іра Мостова, Оксана Мельник

Національний університет харчових технологій

Вступ. Вітчизняні підприємства молочної промисловості випускають різноманітний асортимент комбінованих молочних продуктів. Пріоритетом у цій області залишається використання окремих продуктів або композицій із натуральної сировини, у тому числі з маслянки [1].

Маслянка – цінна молочна сировина для виробництва широкого асортименту харчових продуктів, що утворюється під час збивання або сепарування вершків у процесі маслоутворення. Основними і найбільш цінними компонентами маслянки є білки, вуглеводи, молочний жир, мінеральні солі, ферменти, органічні кислоти. До її складу також входить комплекс біологічно активних речовин при мінімальній енергетичній цінності та малому вмісту перенавантаження атерогенних речовин (жирів, вуглеводів) [1, 2].

Жир маслянки вирізняється наявністю біологічно високоцінних лінолевої, ліноленової та арахідонової жирних кислот, які мають антисклеротичні властивості.

Маслянка є джерелом високоцінного білка, який містить такі амінокислоти, з ліпотропними властивостями, як метіонін, цистин. У маслянці наявні вітаміни В₁, В₂, В₁₂, С, Е, пантотенова кислота [2, 3].

У маслянці міститься до 5 % лактози, яка нормалізує процеси бродіння в кишково-шлунковому тракті та повний комплекс мінеральних речовин, у тому числі і всі мікроелементи, які входять до складу незбираного молока.

Основна мета роботи – розробка рецептури напою на основі маслянки з додаванням вишневого сиропу та дослідження його властивостей.

Матеріали і методи. Напій на основі маслянки «Вишневий» готували із пастеризованої маслянки з додаванням цукру та вишневого натурального сиропу у різних співвідношеннях. Скважували закваскою на чистих культурах болгарської палички (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*), ацидофільної палички (*Lactobacillus acidophilus*) і термофільних молочнокислих стрептококів (*Streptococcus thermophiles*).

Потрібну кількість цукру розчиняли у рівній кількості гарячої маслянки. Розчин фільтрували і пастеризували при температурі 85...90°C протягом 10 хв. Після внесення цукрового та вишневого сиропів згусток розмішали. Утворені зразки охолодили та дослідили органолептичні та фізико-хімічні показники.

Результати. Готові напії мають ніжну однорідну консистенцію, кисломолочний, у міру солодкий смак із вираженим ароматом вишневого сиропу. При дослідженні органолептичних та фізико-хімічних властивостей утворених напоїв встановлено їх відповідність нормативним вимогам.

Висновки. Внесення вишневого сиропу до маслянки дає чудовий ефект при лікуванні недовкрів'я та інших захворювань, пов'язаних з системою кровотворення, оскільки вишневий сироп містить велику кількість вітамінів В₁ і В₆, разом із залізом та магнієм.

Література

1. Гачак Ю. Лікувально-профілактичні кисломолочні напої з фітосиропами / Гачак.Ю., Патер А. // Наукові доповіді НУБІП України. – 2011. – № 4. – С.13-15.
2. Грек О.В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки / Грек О.В., Поліщук Г.Є., Онопрійчук О.О. – К.: НУХТ, 2011. – 210 с.
3. Храмцов А.Г. Промышленная переработка вторичного молочного сырья / Храмцов А.Г., Василин С.В. – М.: ДеЛипринт, 2003. – 100 с.