

12. Формування та оцінювання якості збагаченого глазурованого сирка

Вікторія Ткаченко, Наталія Попова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. В глазурованому сирку саме сирна маса становить основну частину десерту. У сирі міститься необхідний для кісткової тканини кальцій, він багатий вітамінами (А, Е і С, а також вітаміни групи В), амінокислотами (лізин, триптофан, метіонін) і мікроелементи. Задля підвищення харчової та біологічної цінності глазурованих сирків до їх складу додають різноманітні наповнювачі та природні добавки. Тому метою дослідження стало створення глазурованого сирка з лимонно-імбирним та обліпиховим джемом.

Матеріали і методи. Відбирання та готування проб до випробовування проводять згідно з ГОСТ 26809. Виконані дослідження органолептичних показників глазурованого сирка відповідно до ДСТУ 4503:2005, температури і маси нето згідно з ГОСТ 3622, масової частки жиру згідно з ГОСТ 5867, титрованої кислотності згідно з ГОСТ 3624, визначення вмісту вітаміну С згідно ГОСТ 24556, визначення вмісту β -каротину згідно з ДСТУ 4305:2004.

Результати. Плоди обліпихи, які мають кислуватий смак, містять в собі безліч корисних мікроелементів та вітамінів. Калорійність цих ягід дуже низька, що важливо для тих, хто страждає через на вагу. В обліпихових ягодах містяться каротини і каротиноїди, ненасичені жирні кислоти Омега 3-6-9. Лимон володіє відмінними терапевтичними властивостями. Наявність у продукті вітаміну С сприяє зміцненню імунної системи. Користь лимона обумовлена складом речовин, які містяться в цьому фрукті: органічні кислоти (лимонна, яблучна), сахариди, вітаміни С, групи В, Р, А, пектин, мікроелементи. Корінь імбиру з хвороботворними бактеріями бореться завдяки вітамінам А, В, С, амінокислотам, макро- та мікроелементам. Ефірна олія, вміст якої доходить до 3%, надає імбиру такого чарівного аромату.

В якості наповнювача до глазурованого сирка було внесено лимонно-імбирний та обліпиховий джеми. Проведено розрахунок необхідної кількості лимонно-імбирного та обліпихового джемів для внесення до глазурованого сирка. Доведено, що даний збагачувач надає нашому продукту приємних органолептичних властивостей та підвищує харчову та біологічну цінність. Шоколадна глазур, в свою чергу, теж не просто смачний, а й корисний тонізуючий інгредієнт.

Висновки. Визначено склад і зроблено аналіз сировини та наповнювачів глазурованого сирка. Розроблено рецептуру продукту на основі глазурованої сиркової маси з додаванням лимонно-імбирного та обліпихового джему. Цей кисломолочний продукт відноситься до групи збагачених продуктів, а вище зазначені наповнювачі здійснюють позитивний вплив на органолептичні показники, харчову та біологічну цінність продукту.

Література

Пилат Т.Л. Функциональные продукты питания: своевременная необходимость или общее заблуждение / Т.Л. Пилат, О.А. Бельх, О.А. Волкова // Пищевая промышленность. - 2013. - №2. - С.72.