

Збагачення плавлених сирів компонентами рослинної сировини

Марина Побрусило, Алла Башта

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Основою здорового харчування є збалансованість раціону за всіма харчовими речовинами. Одним із напрямів підвищення харчової та біологічної цінності харчових продуктів є використання в їх рецептурі рослинної сировини, багатой на фізіологічно активні інгредієнти, а саме незамінні амінокислоти, харчові волокна, вітаміни, мінеральні речовини, біофлавоноїди тощо.

Метою даної роботи є обґрунтування вибору сировини та удосконалення способу отримання плавленого сиру, збагаченого шротом гарбузового насіння та порошком кропиви.

Матеріали і методи. У процесі досліджень вихідної сировини, напівфабрикатів та готового продукту використовували загальноприйняті методи досліджень, серед яких титриметричні, фотоколориметричні, рефрактометричні та органолептична оцінка.

Результати та обговорення. Вибір плавленого сиру, як об'єкта збагачення, обумовлений його широким попитом у харчуванні населення, а також високою харчовою цінністю. Плавлений сир є цінним продуктом завдяки наявності в ньому високої концентрації білка й жиру, незамінних амінокислот, їх доброю збалансованістю, а також вмістом вітамінів, солей кальцію і фосфору, вкрай необхідних для нормальної життєдіяльності організму людини.

На сьогодні відомо, що пріоритетним і доцільним є поєднання тваринних та рослинних джерел. Тому нами запропоновано для отримання плавленого сиру в якості функціональних збагачувачів таку рослинну сировину, як шрот гарбузового насіння та порошок кропиви.

Обрана сировина є природним постачальником до організму людини біологічно активних речовин, що належать до категорії есенціальних.

Шрот з гарбузового насіння поєднує в своєму складі велику кількість цінних компонентів: білок, зокрема незамінні амінокислоти (аргінін, валін, глутамін, фенілаланін, гліцин тощо), каротиноїди, харчові волокна, вітаміни та мінеральні речовини.

Позитивний вплив кропиви на здоров'я людини пов'язаний з різноманітним вмістом корисних речовин: білка, мінеральних речовин і ефірних олій, каротину і вітаміну С, поліфенольних сполук, хлорофілу та інших цінних компонентів.

Експериментально було визначено вміст основних біологічно активних компонентів, притаманних обраній сировині, а саме вміст білку, вміст клітковини та каротиноїдів. Виходячи з їх проаналізованого біохімічного складу підтверджено доцільність використання обраних збагачувачів у виробництві плавленого сиру. Оптимальна кількість внесення шроту гарбузового насіння до плавленого сиру становить – 6 %, а порошку кропиви – 2 % до основної сировини.

Висновки. Збагачення рецептури плавленого сиру обраними рослинними добавками буде сприяти формуванню приємного смаку готового продукту та дозволить підвищити його харчову цінність.