

ТЕХНОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ БІЛКОВО-РОСЛИННИХ СУМІШЕЙ НА ОСНОВІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО

А.В. Тимчук, О.В. Грек

Національний університет харчових технологій

В умовах дефіциту молочної сировини є актуальним розроблення білково-рослинних сумішей для напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного, до складу яких входять структуроутворюючі рослинні інгредієнти. Вони зменшують втрати сировини під час дефростації, без суттєвої зміни біологічної цінності готового продукту. При надлишковому виділенні вологи погіршуються органолептичні показники та зовнішній вигляд. Найважливішими з технологічних характеристик білково-рослинних сумішей для напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного є вологоутримуюча здатність та пластичність продукту, які залежать від кількості вільної вологи.

З метою визначення пластичності та вологоутримуючої здатності заморожених напівфабрикатів, виготовлених на основі сиру кисломолочного і структуроутворюючих рослинних інгредієнтів, досліджували модельні зразки з різним вмістом крупи манної та її екструдату. В якості контролю обрано сир кисломолочний нежирний з масовою часткою вологи – 76 %, білку – 18 %, лактози – 1,8 %, титрованою кислотністю – 200 °Т. Вологоутримуюча здатність сумішей на основі сиру кисломолочного з додаванням крупи манної у кількості 2% та 10 % зросла в порівнянні з контрольним зразком на 3,2% і 6,7 %, а для екструдату крупи манної – на 6,1% і 10,5% відповідно. Пластичність сумішей знижується у порівнянні з контрольним зразком відповідно на 1,5 % та 2,8% та на 4,1% і 6,3 %.

Отже, рослинні інгредієнти з підвищеним вмістом вуглеводів позитивно впливають на вологоутримуючу здатність сумішей на основі сиру кисломолочного, а також на показник пластичності за рахунок зв'язування вільної вологи молочно-білкової основи, під час заморожування, зберігання та дефростації.