

3. ВПЛИВ СОЛОДОВИХ НАПОВНЮВАЧІВ НА БІОЛОГІЧНУ ЦІННІСТЬ СИРКОВИХ ПАСТ

О.О. Онопрійчук

О.В. Грек

Національний університет харчових технологій

Останнім часом актуальним є створення комбінованих молочно-білкових продуктів з використанням функціонально-технологічних збагачуючих рослинних інгредієнтів. Перспективним наповнювачем для виготовлення сиркових паст є зернові продукти, що містять в значних кількостях корисні організму людини речовини і виступають в якості джерела полісахаридів, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин та ін.

З метою встановлення біологічної цінності сиркових паст з внесенням солодових наповнювачів досліджували валентні коливання різних груп речовин, трансформацію, міжмолекулярну перебудову, комплексоутворення за допомогою ІЧ-спектрів.

ІЧ-спектри сиркових паст з солодовими наповнювачами «Прозер», що варіювались в межах від 3 % до 5 %, свідчать про істотне збільшення відносної інтенсивності піків характеристичних смуг валентних коливань груп OH-, NH-, NH₂, CH-, C=O, COOH-, S=S, CH₃, C=N й інших в області частот 450...3645 см⁻¹, що підтверджують міжмолекулярну перебудову й комплексоутворення казеїнкальцій-фосфатних комплексів, а також комплексів з'єднань різних речовин — органічних кислот, α-кислот, фенольних з'єднань, вуглеводів, ароматичних речовин і т.п., що підвищують біологічну цінність готових сиркових паст.

Розроблена нова технологія сиркових паст з солодовими наповнювачами, а саме продуктами лікувально-профілактичного призначення на основі пророщених злаків «Прозер» (ТУ У 15.6-02070938.034-2003), що володіють антиоксидантною, загальнозміцнювальною дією. Затверджена у встановленому порядку нормативна документація на «Пасти сиркові» ТУ У 15.5–02070938–079.