

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТВЕРДИХ СИЧУЖНИХ СИРІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ФОСФОЛІПІДНОЮ ТА БІЛКОВОЮ ДОБАВКАМИ

Н.О. Стеценко, Н.В. Стус

Національний університет харчових технологій

Одним із пріоритетних напрямів сучасної науки про харчування є розроблення принципів створення полікомпонентних продуктів заданого хімічного складу, в тому числі збагачених незамінними нутрієнтами, які дозволяють швидко й ефективно здійснювати корекцію харчового статусу. В багатьох країнах світу ведуться дослідження по створенню комбінованих продуктів на молочній основі з використанням сировини немолочного походження. Це дозволяє збільшити об'єми виробництва, підвищити фізіологічну та біологічну цінність продуктів та розширити їх асортимент.

Метою роботи є розроблення способу виробництва твердого сичужного сиру з функціональними властивостями, збагаченого фосфоліпідною та білковою добавками. Для досягнення цієї мети запропоновано вносити в сир фосфоліпідний комплекс у вигляді біологічно активної добавки «Холін», а також сухий концентрат білків сироватки.

Обрані функціональні інгредієнти можна вносити в харчове середовище у вигляді емульсії, концентрату або порошку. Встановлено, що при виробництві твердих сичужних сирів біологічно активну добавку «Холін» доцільно вносити у вигляді емульсії в знежиреному молоці (співвідношення 1:7), а концентрат білків сироватки – у вигляді суспензії в знежиреному молоці на стадії отримання нормалізованої молочної суміші перед згортанням. Співвідношення кількостей фосфоліпідної та білкової добавок – 2:1.

Проведені нами розрахунки показали, що споживання 50 г збагаченого твердого сиру дозволить забезпечити добову потребу в таких фізіологічно функціональних інгредієнтах: у фосфоліпідах – на 31%; поліненасичених жирних кислотах – на 28%; білках – на 26%; кальції – на 42%. Отже, розроблений сир можна віднести до функціональних харчових продуктів.