

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СИРКОВОЇ МАСИ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.

Лілія Солодко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Відповідно до сучасних уявлень науки про харчування, велике значення для збалансованого харчування людей має кисломолочний сир. Кисломолочний сир – білковий продукт, що має високу поживну цінність, гарні смакові якості, легку засвоюваність, помірну калорійність. Окрім безпосереднього вживання сир використовують і як основу для широкого асортименту сиркових виробів (кисломолочних сирків, сиркових мас, паст, десертів, кремів, глазуrowаних сирків, тортів). Найбільший сегмент у виробництві вищезазначених виробів займають саме сиркові маси. Огляд літературних джерел показав, що сучасні технології передбачають збагачення сиркових виробів лактулозою, вітамінами, мінеральними речовинами, полі ненасиченими жирними кислотами тощо. Активно розвивається науковий напрям, пов'язаний зі створенням технологій продуктів комбінованого складу із використанням сировини різного походження. Випуск таких продуктів частково вирішує проблеми економії сировинних молочних ресурсів, використання цінної вторинної рослинної сировини і одночасно розширює асортимент конкурентоздатних функціональних продуктів [1].

Однак, аналіз торгового асортименту сиркових мас показує, що його переважну більшість складають солодкі за смаком сирки, що містять у своєму складі фруктові або ягідні наповнювачі, які збільшують вміст у них редукувальних цукрів. Загальновідомо, що комбінування редукувальних речовин та білків знижує ступінь засвоєння останніх. В зв'язку з цим являється актуальним розширення асортименту сиркових мас, що взагалі не містять цукор або містять у незначній кількості. Для вирішення даного завдання широкі перспективи має використання порошків з нетрадиційної рослинної сировини, зокрема з листя та зеленої маси рослин. Вони містять в своєму складі низку біологічно і фізіологічно активні компонентів. Такі речовини добре засвоюються організмом людини, мають лікувальну або профілактичну дію [2].

Чимало досліджень, присвячених вивченню біохімічного складу черемші свідчать про її високі антиоксидантні, антиканцерогенні та імуномодулюючі властивості завдяки високому вмісту вітаміну С, сирковмісних амінокислот, біофлавоноїдів, каротиноїдів та хлорофілу, вказують на перспективність широкого її використання в рецептурах харчової продукції. Вибір черемші в якості рослинного компоненту обумовлений також її здатністю

стимулювати виділення шлункового соку і жовчі, посилювати перистальтику кишечника, знищувати шкідливу і допомагати розвитку нормальної мікрофлори [3,4]

Метою даної роботи є дослідження, спрямовані на розширення асортименту сиркових мас оздоровчого призначення, вивчення доцільності залучення в їх рецептурний склад порошку черемші.

Матеріали і методи. В якості контрольних зразків використано рецептури традиційних сиркових виробів. Як збагачувач використано висушену за низьких температур та подрібнену до порошкоподібного стану зелену масу черемші.

Використано стандартні методи визначення фізико-хімічних та органолептичних показників.

Результати. Сиркова маса – поживний та біологічно активний продукт, повноцінна їжа для вживання дорослими та дітьми. Сиркові маси не піддаються термічній обробці, а тому зберігають всі корисні властивості свіжого сиру; містять повноцінний молочний білок, який легко засвоюється, а також мінеральні речовини – кальцій, магній, фосфор та ін. Містить лактобактерії, які необхідні для кишечника та сприяє покращенню роботи шлунково-кишкового тракту.

В результаті проведеного експерименту було розраховано масова частка інгредієнтів, які необхідні для надання продукту функціональних властивостей та встановлено оптимальне співвідношення компонентів, що входять до рецептури.

Розроблено зразки сиркової маси, що містять 1...5% збагачувача від загальної маси продукту. Для вивчення ефективності збагачення сиркової маси проведено порівняльний аналіз органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників розроблених зразків.

Висновки. Внесення в рецептуру сиркової маси порошку черемші дозволяє розширити асортимент кулінарної продукції масового споживання, а також збагатити його комплексом функціонально фізіологічних інгредієнтів, а саме вітамінів, макро- та мікроелементів, флавоноїдів, каротиноїдів, хлорофілу. Окрім вищезазначеного, виробництво нової сиркової маси не потребує використання спеціального обладнання, тому є доцільним у промислових масштабах.

Література

1. Грек, О.В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: Навч. пос. / О.В. Грек, Т. А.Скорченко.– К.: НУХТ,2009. – 235 с.
2. Сирохман, І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : Навчальний посібник (для студентів вищих навчальних закладів)/ І.В. Сирохман.– К.: ЦУЛ, 2009.–544с.

3. Голубкина Н.А., Маланкина Е.Л., Кошелева О.В., Соловьева А.Ю. Содержание биологически активных веществ – селена, флавоноидов, аскорбиновой кислоты и хлорофилла – в различных видах черемши // *Вопр. питания*. Том 79. – 2010. - №1. – С.78-81.
4. Stajner D., Popovic B.M., Canadanovic-Brunet J., Stajner M. Antioxidant and scavenger activities of *Allium ursinum* // *Fitoterapia*. 2008. Vol. 79. P 303–305.