

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



VI МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки
м'яса і молока»**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

23 вересня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

69. АСОРТИМЕНТ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА М'ЯКИХ СИРІВ ВИГОТОВЛЕНИХ В РЕСТОРАНІ FABIUS

Вступ. М'які сири – це свіжі або мало визрілі молочні продукти з вологістю понад 45%, такі як моцарелла та буррата. Вони мають ніжну текстуру і молочний смак, містять багато білка та кальцію, що корисно для здоров'я кісток і м'язів.

Нежирна моцарелла та рікотта містять менше насичених жирів, але високий вміст білка.

Актуальність теми. Сьогодні все більше ресторанів використовує локальне сироваріння. Вони створюють маленькі сироварні у самих закладах, щоб мати свіжі сировини, вироблені місцевими фермерами.

Така практика підтримує місцевих виробників, розвиває економіку регіону і відтворює традиційні смаки місцевої кухні. Ресторан Fabius створив свою власну сироварню: під керівництвом італійського майстра Мауріціо Россіні готують 9 видів молодих сирів за традиційними італійськими методами. Це вписується у тренд «farm-to-table» і відбиває зростання попиту на італійські м'які сири власного виробництва, такі як моцарелла, буррата, качотта тощо, у ресторанах.

Матеріали та методи. Для виготовлення моцарелли використовують свіже молоко, яке піддають згортанню за допомогою сичужного ферменту. Утворений згусток ріжуть і відціджують, після чого сирну масу підігривають та піддають витягуванню в гарячій воді (приблизно 80–90 °С) за технологією *pastafilata*. Внаслідок цього маса набуває характерної волокнистої структури; готова моцарела вирізняється свіжістю, еластичністю та типовою тягучою текстурою.

Результати та обговорення. Завдяки своїм фізико-хімічним властивостям (висока вологість, виражена пластичність) ця моцарела широко застосовується в кулінарії: вона оптимально підходить для салатів, а також демонструє відмінні плавильні властивості при приготуванні піци та запіканок. Буррата характеризується типовою структурно-формууювальною будовою, що включає зовнішню оболонку й кремону серцевину. Зовнішня оболонка виконує функцію забезпечення структурної цілісності виробу, тоді як наповнення надає продукту багату, кремону консистенцію та тонкий молочний смак.

Буррату зазвичай подають як самостійну закуску або використовують для створення текстурно-смакових контрастів у холодних стравах.

Висновок. Виробництво м'яких сирів безпосередньо в ресторані забезпечує низку важливих переваг: мінімізація логістичних ланцюгів та відсутність консервантів сприяють гарантії свіжості й високої якості продукції, а централізований технологічний контроль підтримує стабільність смакових характеристик і підвищує рівень харчової безпеки.

Література.

1. Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T. M., McSweeney, P. L. H. – 2017 - *Fundamentals of Cheese Science*, 2nd ed. Springer.

2. Trani, A., Gambacorta, G., et al. -2016 - Production and characterization of reduced-fat and PUFA-enriched Burrata cheese. *Journal of Dairy Research*, 83

3. Топчій, О. А., Пасічний, В. М., Грек, О. В., Тимчук, А. В., & Мукоїд, Р. М. (2024). Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa: Навчальний посібник. К.: ВД «Дакор».

4. Гуць, В. С. Рациональне використання вторинних сировинних ресурсів молочної і зернопереробної промисловості / В. С. Гуць, О. А. Топчій, К. П. Неліна // *Харчова промисловість*. – 2005. – № 4. – С. 13–15.