

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**77-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ –  
ВИРІШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ  
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»**

**ЧАСТИНА 1**

**11 – 12 квітня 2011 р.**

**КИЇВ НУХТ 2011**

## **26. РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ ВИДІВ СИРКОВИХ ВИРОБІВ З ПРЯНОЦАМИ**

**У.Г. Кузьмик**

*Національний університет  
харчових технологій*

Останнім часом спостерігається стійка тенденція до збільшення обсягів споживання продуктів із різноманітними харчовими наповнювачами та добавками. Тому розширення асортименту сиркових виробів із додаванням природних компонентів є актуальною

задачею на сьогоднішній день. Перспективним у цьому напрямі є використання прянощів. Відомо, що прянощі при додаванні навіть у невеликих кількостях безпосередньо діють на смакові рецептори, що суттєво впливає не тільки на смак і колір страви, а і підвищує виділення травних соків і тим самим сприяє кращому засвоєнню їжі, нормалізації обміну речовин та створенню гарного настрою. Прянощі облагороджують продукт, визначаючи його смакову і ароматну гармонію.

Авторами розроблено рецептури сиркових виробів із використанням прянощів як самостійно, та і у вигляді композицій. У якості об'єктів досліджень використовували сир кисломолочний м'який дієтичний, а також корицю, духмяний перець, аніс, коріандр, куркуму, базилік, майоран, корінь імбиру, бад'ян, тим'ян тощо. Кухонну сіль вносили у кількості 1,0%. Прянощі вирішено було вносити у сухому вигляді, а бад'ян, тим'ян, базилік та майоран — у вигляді 3 %-ного екстракту, приготованого на основі молочної сироватки. Визначено рекомендовану дозу введення прянощів та їх композицій у сухому вигляді — 0,4...1,2 %, у вигляді екстракту — 4,2...8,4 %. Визначено умови та рекомендовану дозу внесення рецептурних компонентів. При використанні екстрактів прянощів застосовували стабілізуючий компонент - модифікований крохмаль у кількості від 0,6 до 1,2 %.

Визначені фізико-хімічні та органолептичні властивості продуктів, вироблених за запропонованими рецептурами, відповідали чинним нормативним документам.

**Науковий керівник: Н.М. Ющенко.**