

### 1. Амінокислотний скор білків сирників «Різдвяні»

Людмила Дейниченко, Тетяна Роман, Інна Таранишина  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Враховуючи постійно зростаючий дефіцит харчового білка у світі, актуальним у галузі харчової промисловості є розширення асортименту кулінарної продукції підвищеної харчової та біологічної цінності, зокрема сирників, шляхом використання молочно-білкових концентратів.

**Матеріали і методи.** Під час роботи було використано методи аналізу й синтезу, порівняння, системного підходу. У якості білкового інгредієнту використовували молочно-білковий концентрат «Казецит», що виготовляють на основі молочної сироватки. В якості контрольного зразку було обрано сирники, приготовані за класичною технологією. Ступінь збалансованості незамінних амінокислот встановлювали шляхом порівняння їх скорів зі стандартом ФАО/ВООЗ.

**Результати.** Для розроблення сирників «Різдвяних», знежирений сир протирають з цукром, яйцем та молочно-білковим концентратом, змішують з борошном розторопші. Харчові волокна, отримані з жому цукрового буряка, попередньо замочують у воді при температурі 40 °С протягом 30 хв і вносять в протерту суміш. Отриману масу перемішують до однорідного стану, формують вироби і випікають при температурі 180 °С, протягом 25 хв, потім охолоджують до  $4 \pm 2$  °С.

За рахунок збільшення вмісту білкової складової з введенням у рецептуру молочно-білкового концентрату, отримані сирники характеризуються більшим вмістом білків у порівнянні з контролем. Амінокислотний скор розроблених виробів наведено в табл. 1.

Таблиця 1 – Амінокислотний скор білків сирників «Різдвяні» у порівнянні з контролем

Амінокислота	Контроль		Сирники «Різдвяні»	
	мг/г білка	%	мг/г білка	%
Ізолейцин	59,11	148	57,91	145
Лейцин	109,27	156	113,68	162
Метіонін+цистин	35,03	100	40,42	116
Лізин	85,76	156	92,62	169
Фенілаланін+тирозин	109,98	183	113,8	190
Треонін	47,52	119	51,35	128
Триптофан	10,82	108	12,47	125
Валін	58,85	118	61,82	124

Як можна побачити з табл. 1, скорі за всіма амінокислотами для обох виробів перевищують 100 %, що дозволяє стверджувати, що лімітуючих амінокислот дослідні вироби не мають. Однак, оскільки біологічна цінність харчового продукту обмежується рівнем амінокислоти з мінімальним скором, можна стверджувати, що збалансованість амінокислотного складу сирників із сиру кисломолочного становить 100 %, тоді як вироби з частковим внесенням молочно-білкового концентрату мають показник 116 %.

**Висновки.** Розроблена технологія сирників «Різдвяні» характеризується отриманням продукту з підвищеним вмістом білків, що характеризується поліпшеною біологічною цінністю.