

## Удосконалення технології кисломолочного сиру, збагаченого насінням льону та цукатами з гарбуза

Ірина Гойко, Ірина Гарбуз

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Кисломолочний сир є прекрасним джерелом білків, вітамінів групи В, мінералів – кальцію, магнію, калію, фосфору, цинку. Проте, для підвищення конкурентоспроможності та покращення споживчих властивостей сиру, необхідно коригування традиційних технологій. Перспективним напрямком є удосконалення технології виробництва сиру шляхом збагачення його сировиною рослинного походження.

**Матеріал і методи.** Для удосконалення технології кисломолочного сиру в якості збагачувачів було обрано насіння льону та цукати із гарбуза.

Для дослідження використовували загальноприйняті, стандартні методи оцінки фізико-хімічних і органолептичних показників сировини і готової продукції.

**Результати.** Джерелом біологічно активних речовин є насіння льону, що характеризується наявністю таких харчових функціональних речовин, як білки з повноцінним амінокислотним складом, есенціальні поліненасичені жирні кислоти з переважанням ліноленової (омега-3) кислоти, харчові волокна [1].

Незважаючи на те, що гарбуз майже на 90% складається з води, він володіє неймовірним набором корисних речовин, вітамінів і мікроелементів. В його складі: натрій, калій, селен, кальцій, вітаміни А, Е, К, F, С, PP і D; залізо, магній, сірка, йод, кобальт, цинк, фосфорна, лінолева і кремнієва кислоти, фітостероли[2].

Для отримання цукатів гарбуз чистили та різали на невеликі кубики. Порізаний гарбуз бланширували 3–5 хв, потім занурювали у гарячий цукровий сироп та уварювали при температурі 60 °С протягом 3,0–3,5 год до досягнення вмісту розчинних сухих речовин у цукатах 76–77%. Зварені плоди сушили у сушильних камерах при температурі 45 °С протягом 4 год.

Технологія виробництва кисломолочного сиру складається з наступних стадій: приймання, підготовка молока, сепарування, приготування суміші нормалізованого молока, пастеризація, заквашування і сквашування кислотнo-сичужним способом, оброблення згустку, вилучення сироватки, охолодження, фасування, пакування та зберігання. Для удосконалення технології на етапі сквашування вносимо насіння льону та цукати з гарбуза.

Експериментально визначено кількість внесення збагачувачів, яка складає 10% від загальної маси продукту. Розроблена рецептура кисломолочного сиру та розрахована його харчова та біологічна цінність.

**Висновки.** Використання насіння льону та цукатів з гарбуза дозволяє отримати новий продукт з високою харчовою та біологічною цінністю. Окрім цього, запропонована технологія сиру дозволить розширити асортимент сиркових виробів на ринках України та інших країн.

### Література.

- 1.Слободянок Н.М., Сухенко Ю.Г., Веретинська І.Г. Харчова та біологічна цінність насіння льону. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. Одеса, 2014. Вип. 46. Т. 1. С. 91-94.
2. Формазюк В.И. Энциклопедия пищевых лекарственных растений. К.: Издательство А.С.К., 2003. 547 с.