

76. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР СИРКОВИХ ПАСТ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

А.В.Згурський

Національний університет харчових технологій

Нові технології обробки, зміни в сучасному способі життя, а також все більше усвідомлення взаємозв'язку між раціоном харчування та здоров'ям зумовлюють підвищення попиту споживачів на продукти, які містять функціональні інгредієнти та відповідно необхідність удосконалення технології виробництва продуктів з підвищеним вмістом біологічно-активних речовин (БАР). Пріоритетним напрямом у виробництві таких продуктів є створення паст на основі сиру кисломолочного з застосуванням рослинної сировини.

Для розширення асортименту паст на основі сиру кисломолочного та підвищення їх біологічної цінності в лабораторії кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу Національного університету харчових технологій розроблено рецептуру нового продукту з використанням насіння льону. Лляне насіння здавна використовували як джерело харчової олії для випічки хліба і в медицині. Проте дослідження вчених (Щербакова В.Г., Лисицина А.М., Вавилова О.И., Живетина В.В. та ін.) за останні роки виявили більш широкую гамму властивостей лляного насіння, що значно розширює сферу його використання. Насіння льону містить досить високий рівень розчинних полісахаридів, камеді або бассорину (слиз насіння льону, 6...8 % на суху речовину). Це гідроколоїдна суміш кислих і нейтральних полісахаридів у співвідношенні 2:1. Завдяки своїм властивостям полісахариди льону можна успішно використовувати як загусник і стабілізатор, аналог гуарової камеді. Хімічний склад зрілого насіння льону звичайного включає, %: білкові речовини – 18...33, слизі – 5...12, вуглеводи – 12...26, безазотисті екстрактивні речовини

– 22, жирні олії – 30...50, багато тригліцеридів жирних кислот: ліноленової (30...45), лінолевої (25...59), олеїнової (18...20), гліцерид-стеаринової (8...9), пальмітинової, арахінової, міристинової, а також токоферолу (Е), сліди холестерину [1, 2].

Додатково для забезпечення оригінальних органолептичних показників та збагачення продукту БАР також використовували: часник, паприку, кріп, кукурудзяну олію. Вибір даних компонентів пояснюється їхнім цінним біохімічним складом, який позитивно впливає на здоров'я людини. [3].

На основі проведених досліджень було визначено вплив рецептурних компонентів на зміну фізико-хімічних властивостей сиру кисломолочного. Розроблено ряд рецептур кисломолочних сиркових паст та визначено технологічні параметри виробництва нового продукту. Встановлено, що новий продукт має характерний зовнішній вигляд однорідну кремоподібну консистенцію, відрізняється гармонійним смаком і приємним запахом, який за рахунок високого вмісту БАР та зокрема антиоксидантів володіє подовженим терміном зберігання.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Muir A.D., Westcott N.D. Flax seed constituents and human health //Flax: The genus Linum, ed. by A.D Muir, N.D Westcott, Taylor & Francis Inc. – New York, 2003. – P. 243–251.

2. Вавилова О.И. Влияние камеди из льняного семени на качество и стабильность модельной салатной заправки / Вавилова О.И. – Пищевая и перерабатывающая промышленность. Реферативный журнал. – 2004. – №2. – С. 721.

3. Гігієна харчування з основами нутриціології / В. І. Ципріян, Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко [та ін.]; за ред. В. І. Ципріяна. – К.: Здоров'я, 1999. – 568 с.