

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

86

**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April 2–3, 2020

Part 1

Kyiv, NUFT, 2020

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

2–3 квітня 2020 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2020

1. Розроблення альтернативних рецептур сирних продуктів для використання у м'ясній промисловості

Віталій Рудюк, Тетяна Тюлопа, Василь Пасічний, Євгенія Дяченко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У зв'язку із потребою використання термостійких сирних продуктів у технологіях напівкопчених ковбас, розроблено рецептури відновлених комбінованих сирних продуктів на основі сичужного казеїну та ЗМЖ, із використанням високофункціональних стабілізаторів [1].

Методи і матеріали. Об'єктом дослідження є сирний продукт призначений для використання у рецептурах ковбас, що виготовлений шляхом комбінування білково-жирових композицій із подальшим плавленням

Результати. Тому актуальним є підбір або виготовлення сиру (сирного продукту), який би максимально стабільно поводить себе при таких температурних режимах, без значних слідів плавлення [2].

Розроблено три модельні зразки на основі сичужного казеїну з використанням ЗМЖ. Продукт виготовляється шляхом відновлення білково-жирової фракції з додаванням стабілізатора та подальшим нагріванням. Для рецептур враховували вплив відношення кількості жиру та білка на консистенцію та температуру плавлення [3]. Зразки розроблено із співвідношенням Вода : ЗМЖ : Казеїн, як 2:1:1,5 перший та 2:0.5:1,5 другий. Ще один зразок розроблено відповідно другого, але з використанням у продукті барвника та ароматизатора. У ємність з мішалкою та паровою сорочкою вносили розтоплені при 60 °С заміники молочного жиру. При постійному перемішуванні вносились сухі компоненти, через 4-5 хв. додавалась вода. Температуру в контурі підвищується, до досягнення 75 °С у продукті і витримували 5 хв. Перед формуванням рН суміші має становити 5,7- 5,9. Розплавлена суміш розливалась у форми. Після повного застигання продукт готовий для використання.

Продукт може використовуватись, як самостійний або, як основа для внесення смако-ароматичних композицій. Проведено дослід щодо впливу температури на розроблені зразки. Зокрема, перший зразок більшим вмістом ЗМЖ, почав підплавлятися при 80°C, повного розплавлення досяг при 85°C., при цьому не було помітно вивільнення жирової фракції. Зразок другий розплавлення досягає при 90-93°C.

Висновок: Розроблено молоковісний продукт комбінованого складу із підвищеною термостійкістю, який може використовуватись у ковбасному виробництві.

Література.

1. Rudiuk, V., Pasichnyi, V., Khorunzha, T., & Krasulya, O. (2019). Sour milk product with high protein content. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 21(91), 79-83.
2. Пасічний, В. М., & Мороз, О. О. (2013). Оптимізація рецептурного складу м'ясних та м'ясомістких напівкопчених ковбас з м'ясом птиці. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гіжицького*, (15, № 1 (3)), 130-133.
3. Перцевой, Ф. В., Обозна, М. В., & Журавльов, С. В. (2010). Вивчення впливу рецептурного складу сирного продукту м'якого на текстурні характеристики.