

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**III МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

2. Не бур'ян, а делікатес: гід по дикоросах весни із рецептами. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-society/3979470-ne-buran-a-delikates-gid-po-dikorosah-vesni-iz-receptami.html>

3. Знайомі незнайомці: wow фактор доступних продуктів. *Creative chefs summit* : веб-сайт. URL: <https://chefs-summit.com/lviv-2024/>

УДК 637.352:664.5-027.41

68. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ М'ЯКИХ СИРІВ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНИМИ ДОБАВКАМИ

Чернюшок О. А., к.т.н, **Ризун О.В.**, **Корсун В.К.**, магістранти, **Якуц М.**, студентка 2 курсу, **Рожок Ю.**, студент 1 курсу

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

М'які сири, зокрема з пряно-ароматичними добавками, залишаються ключовим сегментом у гастрономічному просторі HoReCa завдяки своїй універсальності, високій кулінарній цінності та здатності адаптуватися до сучасних споживчих трендів. Інновації у цій сфері охоплюють не лише рецептурні рішення, а й технологічні, мікробіологічні та автоматизаційні підходи, що дозволяють забезпечити стабільну якість, безпечність та розширення функціональних властивостей продукту. Згідно з аналітичними оглядами Європейської асоціації виробників молочних продуктів, ринок м'яких сирів демонструє стабільне зростання у зв'язку зі змінами споживчих пріоритетів, зокрема у напрямі здорового способу життя, рослинної дієти, мінімального споживання штучних домішок та готових продуктів[1].

У поєднанні з натуральними спеціями та прянощами, м'які сири стають не лише кулінарною інновацією, а й інструментом зміцнення здоров'я та підтримки гастрономічної культури. Особливу цінність м'які сири з пряно-ароматичними добавками мають для таких категорій населення, як: молоді активні споживачі, які дотримуються концепції «здорового способу життя» (healthylifestyle); вегетаріанці та флекситаріанці, для яких сири є важливим джерелом білка та кальцію; споживачі із лактозною непереносимістю (при застосуванні відповідних заквасок або ферментів); поціновувачі авторської кухні та гастрономічних експериментів[2].

Основними компонентами сировини для виробництва м'яких сирів є молоко, культури бактерій, ферменти, а також різні добавки, серед яких пряно-ароматичні інгредієнти. Важливою вимогою до молока є його висока якість, що підтверджується відповідністю фізико-хімічних показників, таким як кислотність, вміст жиру та білка [3].

Якість молока визначає кінцеву якість сиру, тому її контроль є важливим етапом у виробничому процесі. Бактеріальні культури повинні бути активними і стабільними в умовах виробництва, що забезпечує необхідний мікробіологічний процес при дозріванні сиру. Додавання ферментів, зокрема ренетів, забезпечує необхідну коагуляцію молока для формування сирної маси. Важливе значення мають і пряно-ароматичні добавки, які надають сиру унікальні смакові якості. Проте їх використання повинно відповідати нормативним вимогам щодо безпеки харчових продуктів та не порушувати технологічний процес.

Фізико-хімічні показники, зокрема вміст вологи та жирності, значно впливають на текстуру та консистенцію м'якого сиру. Для досягнення оптимальних характеристик важливо ретельно контролювати ці параметри протягом всього виробничого процесу. А також важливо дотримуватись вимог щодо відсутності патогенних мікроорганізмів у виробничому процесі має бути дотримано всіх гігієнічних стандартів, а також необхідних температурних режимів при зберіганні та транспортуванні молока та готового продукту. Контроль мікробіологічних показників є важливим для забезпечення безпеки кінцевого продукту для споживачів.

Особливу увагу слід приділити інноваціям у технології виробництва м'яких сирів з додаванням пряно-ароматичних добавок, оскільки ці добавки значно розширюють асортимент та задовольняють зростаючі потреби споживачів у нових смакових відчуттях. Існуючі патенти та наукові розробки у цій галузі вказують на тенденцію до використання натуральних інгредієнтів, таких як трава лимонної вербени, базилік та інші спеції, що підвищують не лише смакові якості, але й додають продукту специфічну ароматичну привабливість. Важливою є також проблема стандартизації таких добавок, адже їх склад і вплив на кінцевий продукт можуть значно варіюватися, що потребує ретельного контролю на всіх етапах виробництва.

Висновки. Розвиток виробництва м'яких сирів з додаванням пряно-ароматичних добавок є перспективним напрямком для галузі HoReCa в Україні. Це відповідає світовим трендам і зростаючим вимогам споживачів до нових, інноваційних продуктів. Водночас важливим є дотримання всіх вимог нормативних документів щодо якості та безпеки сировини, що забезпечить не тільки конкурентоспроможність продукції на ринку, але й гарантуватиме її безпеку для споживачів.

Література.

1. EDA (European Dairy Association). Markettrendsinsoft cheeses, 2022 Report. URL: <https://www.euromilk.org/eda/publications/market-reports/>(дата звернення: 23.04.2025)
2. Заяць О. М., Мороз Т. В., Павленко С. І. Дослідження впливу прянощів на мікробіологічну стійкість кисломолочних продуктів. Наукові праці ОНАХТ, 2020. №3. С. 98–102. URL: <http://journals.onaft.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/1550>(дата звернення: 23.04.2025)
3. ДСТУ 3662:2018. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2018. 14 с.