

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ НАЧИНОК З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

**Юрченко Д. Ю., Дейниченко Л.Г., канд. техн. наук,
Корецька І.Л. канд. техн. наук
НУХТ, м. Київ**

Науково-технічна політика держави в області харчування повинна бути спрямована на зміцнення здоров'я народу. Використання рослинної сировини поліпшує споживчі властивості продукції у відповідності до вимог сучасності, спрощує технологічний процес та забезпечується можливість корегування харчової цінності.

Згідно ДСТУ 5052:2008 «Напівфабрикати із сиру кисломолочного» – вироби із сиру кисломолочного у тістовій оболонці або млинцевому листі, або з додаванням борошна та інших харчових продуктів, які потребують подальшого термічного оброблення (обжарювання, відварювання, нагрівання або запікання). Борошняні кулінарні вироби традиційно користуються попитом у населення. Вареники, клецки, оладки та млинці – популярні та смачні страви. Ресторатори рекомендують їх споживати з начинками, сметаною або солодким джемом. Для подальших досліджень нами обрано страву «Вареники з сирною начинкою».

Нами визначено фізико-хімічний аналіз властивостей додаткової рослинної сировини, яку пропонуємо вводити у сирну начинку, а саме: насіння гарбуза, соняшника, кунжуту. Технологічний процес виробництва борошняних кулінарних напівфабрикатів складається з підготовки основної сирної та допоміжної сировини та приготування прісного тіста, формування напівфабрикатів, пакування, маркування і зберігання.

Створення багатокомпонентних напівфабрикатів із харчовими волокнами сприяє значному збільшенню виробництва продукції і економії сировини, а також розширенню асортименту, поліпшенню якості, підвищенню харчової й біологічної цінності продуктів, а також термінів зберігання.

Методом математичних розрахунків, було розраховано вміст МНЖК та ПНЖК у контрольному напівфабрикаті, та у розробленому. Розраховано інтегральні скори модельних зразків начинок. Методом мікробіологічного аналізу, проведено перевірку напівфабрикатів на допустимий вміст мікроорганізмів та бактерій. Математично розраховано гранично-допустимі вмісти токсичних елементів та мікотоксинів.

Поєднання кисломолочної та рослинної сировини відкриває нові можливості для отримання біологічно повноцінних високоякісних продуктів харчування тривалого зберігання – напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного, тому, було запропоновано створити рецептуру вареників, з підвищеним вмістом харчових волокон, ПНЖК та МНЖК.

Поєднання молочної та рослинної сировини відкривають нові можливості для отримання високоякісних продуктів харчування, а досвід кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ може стати в нагоді підприємствам, що випускають кулінарні напівфабрикати.