

#### 14. Розробка нового виду дієтичного продукту підвищеної харчової цінності на основі сиру кисломолочного

Іван Бартошак, Олена Онопрійчук, Галина Поліщук  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Споживання молочно-білкових продуктів на основі сиру кисломолочного, які містять пребіотики, позитивно впливає на функції шлунково-кишкового тракту людини. Тому розробка нових видів сиркових виробів з біологічно-активними добавками, які володіють функціонально-технологічними властивостями, є перспективним напрямом наукового дослідження прикладного характеру.

Метою даного дослідження є наукове обґрунтування рецептурного складу пасти сирково-вершкової, збагаченої харчовими волокнами.

**Матеріали і методи.** Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники зразків пасти сирково-вершкової (масову частку вологи, вологоутримуючу здатність, термостійкість) з різним вмістом пюре з топінambuру. Пюре топінambuру виготовлено за технологією, розробленою науковцями кафедри технології консервування НУХТ.

**Результати.** За результатами органолептичної оцінки, відповідно до обраних дескрипторів, у складі сирково-вершкової пасти рекомендовано застосовувати пюре топінambuра в кількості  $20 \pm 5$  %. Масова частка пюре топінambuру у визначеному діапазоні вмісту забезпечує пластичну та ніжну консистенцію, а також високу вологоутримуючу здатність пасти сирково-вершкової.

Доведено можливість повної заміни цукру у складі нового продукту, оскільки присутній у пюре топінambuру інулін забезпечує помірне відчуття солодкості в готовому продукті.

Також було доведено, що паста сирково-вершкова з пюре топінambuру у співвідношенні 80:20 має коефіцієнт термостійкості  $K_T = 0,85$ , що відповідає задовільній термостійкості. Цей ефект можна пояснити високим вмістом розчинних харчових волокон, зокрема інуліну, і наявністю нерозчинних харчових волокон. Тому паста сирково-вершкова з пюре топінambuра може бути рекомендована для виробництва борошняних кондитерських виробів як термостабільна начинка з підвищеним вмістом харчових волокон та вітамінно-мінерального комплексу.

Розроблена сирково-вершкова паста з пюре топінambuра за рахунок повної заміни цукру має дієтичні властивості, а також значно кращі споживчі характеристики, порівняно з сиром кисломолочним. Цей продукт володіє вищою енергетичною цінністю на 33,7 % порівняно з знежиреним сиром кисломолочним за рахунок високого вмісту вуглеводів та білків у його складі. Окрім того, паста сиркова збагачена харчовими волокнами, вітамінами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, РР та мінеральними речовинами (калієм, кальцієм, магнієм, натрієм, фосфором), тому може бути рекомендована для харчування людей різного віку і стану здоров'я.

**Висновки.** Розроблено новий вид пасти сирково-вершкової підвищеної харчової цінності з пюре топінambuру, яка може бути позиціонована як дієтичний продукт, а також як термостабільна начинка для виробництва борошняних виробів. Тому наукова розробка матиме підвищений попит у споживачів, у тому числі з особливими потребами, а також у виробництві хлібобулочних виробів як термостійкий напівфабрикат.