

**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**

---

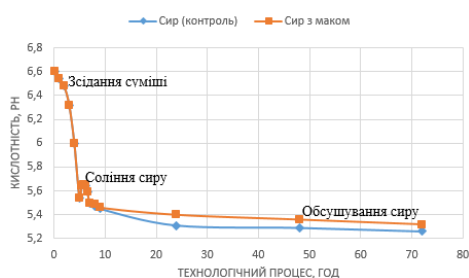
**Kyiv, NUFT, 2020**

## 12. Визначення показників якості твердого сиру з маком

Дмитро Дворецький, Світлана Микулич, Алла Тимчук  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** У зв'язку з розширенням та впровадженням твердого сиру з маком у асортиментний ряд підприємства, уточнено стадії виробничого процесу та показники якості готового продукту.

**Методи і матеріали.** Дослідження проводилися згідно розроблених на підприємстві методик контролю якості готової продукції. Мікробіологічні показники та показники безпеки виконані незалежною лабораторією згідно чинних методів дослідження.



**Результати.** За ходом технологічного процесу було досліджено зміну кислотності сировини в залежності від підготовки до зсідання у сировиготовлювачі та до початку визрівання сиру. Результати дослідження представлені у вигляді графіка рисунка 1.

Отримані дані свідчать про сповільнення кислomолочного процесу в сиру з маком при солінні і обсушуванні у порівнянні з сиrom контролем. Значення рН, після 72 год технологічного процесу становлять для сиру з маком – 5,32; для сиру контролю – 5,26. У процесі визрівання спостерігалася аналогічна динаміка зміни кислотності. Отримані кінцеві результати за вище зазначеним показником становили відповідно 5,3 та 5,21.

Рис.1 Зміна кислотності при виробництві

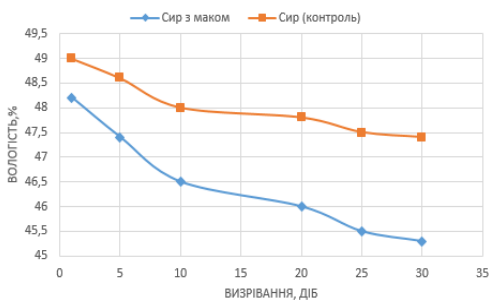


Рис.2 Зміна вологості сиру (контролю та з маком) у процесі визрівання

Відмінності у отриманих від сертифікованої лабораторії показників безпеки щодо дослідних зразків та контролю не зафіксовано. Дані відповідають вимогам нормативних документів для такого виду продукції. Також шляхом органолептичного оцінювання уточнено масову частку солі у сиру з маком до 2%. Для контролю передбачено внесення 3% солі.

**Висновок.** Встановлено позитивний вплив додавання маку до сирного зерна для уповільнення зміни рН, а також зменшення вмісту солі.